

pizza e pasta

ITALIANA

n°3

MARZO

2020

www.pizzaepastaitaliana.it

anno XXXI





LA NOSTRA FARINA, LA TUA PASSIONE PER LA SOSTENIBILITÀ.



Le Biologiche sono le farine giuste per te che sei attento all'ambiente. Ottenute dalla selezione dei migliori grani biologici italiani, donano alla tua pizza un sapore ricco e fragrante, nel rispetto della salute dell'uomo e della terra.

Scopri la tua farina ideale su le5stagioni.it



LA PASSIONE PER LA PIZZA
Un brand Agugiaro & Figna

NEW

EASY MOVE SYSTEM



F2 PRESENTA IL NUOVO SISTEMA PER FACILITARE LO SPOSTAMENTO DELLA MACCHINA SENZA L'UTILIZZO DI UTENSILI.

Semplifica le operazioni di pulizia del laboratorio.

THE
MIXING
EXPERIENCE



Effedue Srl • Via Dell'Artigianato, 10
36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592
info@effeduesrl.com



4	PIZZA E PASTA ITALIANA
MARZO	2020
AZIENDE	
Avanzini Bruciatori _____	p. 83
Cameo _____	p. 31
Campionato Mondiale della Pizza _____	p. 20 - 21
Castelli forni _____	p. 29
Cerutti Inox _____	p. 43
Conserve Italia - Cirio _____	p. 49
Ct Tirreno Trade _____	p. 85
Effedue _____	p. 3
F.Ili Cuppone _____	p. 25
Forni Pavesi Rimini _____	p. 90
GI Metal _____	p. 39
Greci - Prontofresco _____	p. 23
Ind Alimentare Tanagrina _____	p. 61
Kuma Forni _____	p. 100
La Torrente _____	p. 56
Las Vegas Pizza Expo _____	p. 57
Latteria Montanari _____	p. 79
Linea Dori _____	p. 17
MAM - Eredi Malaguti _____	p. 51
MeglioPuglia srl _____	p. 71
Millberg _____	p. 99
Molecola _____	p. 11
Molino Agugiaro & Figna _____	p. 2-95
Molino Cosma _____	p. 27
Molino Denti _____	p. 69
Molino Grassi _____	p. 47
Molino Magri _____	p. 33
Molino Padano _____	p. 75
Molino Pasini _____	p. 7
Molino Pivetti _____	p. 65
Molino Spadoni _____	p. 53
New Plast _____	p. 26
O Sole Napule _____	p. 9
Sanfelici Franco _____	p. 15
SITTA _____	p. 73
Smoki _____	p. 89
Sprayleggero _____	p. 59
Ventidue _____	p. 91

— Sommario —

EDITORIALE _____ **6**

La globalizzazione e i suoi problemi
di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS _____ **8**

a cura di Patrizio Carrer

PRIMA PAGINA _____ **10**

a cura di Patrizio Carrer

Parma, capitale italiana della cultura _____ **12**

di Giampiero Rorato



SPECIALE PIZZA IN PALA E TEGLIA

Pala, teglia e focacce...

a cura della redazione



SPECIALE

PIZZA IN PALA E TEGLIA

La pizza in pala: un successo che sta conquistando il mondo

di Giampiero Rorato



SPECIALE

PIZZA IN PALA E TEGLIA

Declinazioni di pizza in pala e teglia:

Bertuzzo, Casulli, Antonucci, De Silvestri, Miozzo, Calaon, Bosco

a cura della redazione



SPECIALE

PIZZA IN PALA E TEGLIA

Spizzometro, la casa della pizza in pala

di Patrizio Carrer



Campionato Pizzaioli d'Italia:

Francesco
Bellocchio vince
la Finalissima
2019

a cura della redazione

Ricette... Mondiali _____ 48

a cura della redazione

Farina e Pomodoro _____ 54

a cura di Caterina Orlandi

Wine & Siena _____ 58

di Luciano Cescon



LA PIZZERIA DEL MESE

La Fattoria

di Patrizio Carrer



In viaggio tra Toscana e Liguria

di Caterina Vianello

Il pistacchio di Bronte _____ 70

di Marisa Cammarano

LE SPEZIE IN CUCINA

L'anice stellato, una spezia antica preziosa per la nostra salute _____ 76

di Giampiero Rorato

Le erbe _____ 80 in cucina e a tavola

di Virgilio Pronzati



LA BIRRA

La birra italiana vista dall'estero

di Alfonso Del Forno

SAVE THE DATE! _____ 90

a cura della redazione

STORIE DI ALIMENTAZIONE E GASTRONOMIA _____ 92

A tavola con gli Etruschi - 2ª parte

di Stefano Buso

LE AZIENDE INFORMANO

Molino Dallagiovanna _____ p. 28

Molino Magri _____ p. 32

Molino Naldoni _____ p. 35



96

SCUOLA
ITALIANA
PIZZAIOLI

— Editoriale —

La globalizzazione e i suoi problemi

Giampiero Rorato

È pur vero che ogni anno ci regala cose belle e buone come ci affligge con eventi poco o nulla piacevoli ed anche l'anno che stiamo vivendo non sfugge alla tradizione. E, più che eventi di carattere nazionale, a preoccupare anche il nostro Paese, anche il mondo dell'ospitalità e della ristorazione, sono fatti e situazioni che nascono lontano. L'evento in assoluto più preoccupante è il coronavirus, ormai diffuso in tutto il mondo e anche in Italia e non tanto per i suoi effetti sulle persone contagiate, visto che si può facilmente guarire - salvo alcuni anziani già colpiti da gravi patologie - quanto per il panico scioccamente indotto da direttive dei governi nazionale e regionali non sempre

corrette e spesso più severe del necessario. Il guaio è che tutto ciò ha frenato le produzioni industriali mettendo in crisi molte fabbriche che, in tempo di globalizzazione, sono fra loro interdipendenti anche a livello internazionale. A soffrirne è e sarà il mondo turistico/alberghiero, quindi ristoranti, pizzerie, alberghi, ecc messo in crisi in tutto il mondo e specie in Italia dove il turismo apporta il 13% del Prodotto Interno Lordo. Ci auguriamo solo che il buonsenso e una corretta informazione possano riportare in breve tempo e ovunque la normalità con la ripresa delle attività produttive, commerciali e turistico-alberghiere. L'altro evento che sta destando non poche preoccupazioni è il distacco della Gran Bretagna

dall'Unione Europea, mettendo a rischio non solo il lavoro di decine di migliaia di italiani, soprattutto cervelli molto apprezzati, attualmente nel Regno Unito anche con mansioni apicali, ma per il pericolo che corre la nostra economia se i prodotti italiani li esportati - e gli inglesi amano i prodotti italiani a cominciare dal Prosecco - saranno sottoposti a nuovi dazi d'ingresso con grave danno per i nostri produttori e per i posti di lavoro.

Tutto dipende da noi, dalle capacità della nostra classe imprenditoriale, dalle nostre industrie, dai nostri celebri prodotti di vino, di pasta, di salumi, di frutta e ortaggi. Ma per questo sono essenziali due condizioni: che ci sia una seria e convinta unione degli

attori in campo - governo, associazioni imprenditoriali, enti fieristici, ecc. - e una più forte solidarietà europea, non dimenticando che i 27 Paesi dell'Unione Europea sono, se uniscono le forze sono la più grande potenza politica ed economica mondiale. Restando nel nostro Paese, sappiamo che ciò che ci garantisce il progresso di cui abbiamo bisogno si trova nella vasta e complessa rete delle piccole e medie attività, nel mondo dell'artigianato, del commercio, del turismo, dell'ospitalità, della ristorazione. Questi settori sono seri, sani, positivi e, nonostante gli eventi preoccupanti sopra ricordati, possiamo essere ottimisti e operare come sappiamo con bravura e impegno.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXXI - n.3 Marzo 2020
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE RESPONSABILE

Giampiero Rorato

SEGRETARIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

PUBBLICITÀ

Patrizio Carrer, Caterina Orlandi

RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzapastaitaliana.it

www.pizzapastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA

illustrazione di Andrea Chronopoulos

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Caterina Orlandi, Stefano Buso, Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada).



ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 - 12:00 / 15:00 - 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzapastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



LINEA PRIMITIVA®

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM



Bottura, Marchini e gli chef di Modena a tavola uniti contro il Covid 19

Il messaggio è forte, chiaro ed univoco: "Con un buon pranzo e un sorriso...", si può fare tanto. E' la frase scelta dal consorzio 'Modena a Tavola' che, pur con la consapevolezza della complessità della situazione legata all'emergenza Coronavirus, punta a dare un segnale positivo e costruttivo all'opinione pubblica in questi tempi difficili. Si tratta di una sorta di 'chiamata alle armi', a reagire, alla quale hanno aderito praticamente tutti gli chef dei 31 ristoranti che fanno parte del consorzio, tra i quali alcuni fuoriclasse, come Massimo Bottura e Luca Marchini. Gli chef si sono ritrovati al ristorante 'Vinicio', fianco a fianco, per sottolineare la caparbieta dei ristoratori modenesi e la loro voglia di non fermarsi. Un'occasione anche per evidenziare che attorno alla cucina ruota un mondo intero, di cui fanno parte il turismo enogastronomico e la filiera dei produttori delle tante eccellenze che rendono unici i piatti proposti dagli chef. "La salute e le regole che puntano a tutelarla vanno rispettate e sostenute - ha sottolineato il presidente di 'Modena a Tavola', Stefano Corghi - ma le attività quotidiane devono proseguire, anche per ristabilire un clima che non sia condizionato solo da ansia e paura. Non possiamo inoltre dimenticare che ognuno di noi svolge una attività d'impresa, che diamo lavoro a decine di persone. Su questo fronte auspichiamo che anche la politica si metta al nostro fianco - ha aggiunto Corghi - per adottare provvedimenti che ci aiutino a superare questa fase così difficile"

Ritorna "Il Pomodoro."

Buono per te, buono per la ricerca"



Torna nelle piazze di tutta Italia, con la terza edizione de "Il Pomodoro. Buono per te, buono per la ricerca", la campagna finalizzata a raccogliere fondi per finanziare la ricerca e la cura dei bambini malati di tumore in ambito pediatrico. All'iniziativa, in programma il 16 e 17 maggio in 300 piazze e ideata da Fondazione Umberto Veronesi, collaborano l'Associazione nazionale industriali conserve alimentari vegetali (Anicav) e il Consorzio nazionale riciclo e recupero imballaggi Acciaio (Ricrea).

Per sostenere le finalità della campagna saranno distribuite, a fronte di una donazione minima di 10 euro, confezioni serigrafate contenenti tre lattine di pomodori, nelle versioni pelati, polpa e pomodorini.

Il pomodoro - spiega una nota - rappresenta un ingrediente fondamentale nella dieta mediterranea. Il prodotto contiene molecole bioattive come i polifenoli, potenti antiossidanti, e i carotenoidi tra cui il licopene, studiato come coadiuvante nel potenziamento del sistema immunitario e nella prevenzione di alcuni tipi di tumore.

Gli organizzatori dell'iniziativa segnalano che ogni anno in Italia si ammalano di cancro circa 1.400 bambini di età compresa tra 0 e 14 anni e circa 800 adolescenti tra 15 e 19 anni. "Durante la scorsa edizione di questa iniziativa - afferma il direttore generale della Fondazione Umberto Veronesi Monica Ramaioli - abbiamo raccolto quasi 300.000 euro. Quest'anno vogliamo fare ancora di più, per finanziare la ricerca scientifica di altissimo profilo e continuare ad aiutare gli oltre 2.000 bambini che ogni anno si ammalano di tumore".

Pesto di Friariello

Continua l'innovazione
e la ricerca di nuovi sapori.



Gusto inimitabile
per pizza e pasta.



vivi mediterraneo

Fratelli la Bufala a Londra apre a Piccadilly

Il famoso quartiere di Londra ospita il quarto flagship a marchio "Fratelli La Bufala". Un'immagine nuova, coerente con il restyling voluto dalla famosa catena di ristoranti italiani che lancia un messaggio positivo nell'era Brexit. Nonostante le possibili restrizioni in termini di lavoro per gli stranieri, la capitale inglese è per ora una delle mete più ambite per chi lavora nel mondo della ristorazione professionale. La fuoriuscita dall'UE di Londra non ha certo fermato il brand "Fratelli La Bufala" che in linea con l'approccio multiculturale della capitale inglese propone pizze napoletane, salumi, carni e formaggi ma anche proposte più esotiche per accontentare il vasto pubblico della città sul Tamigi. Una novità assoluta è l'happy hour, previsto dal giovedì alla domenica dalle 17.00 alle 20.00 con una proposta di cocktail classici, ma anche di signature a base di latte di bufala creati ad hoc dai barman Fratelli la Bufala, con accompagnamento di fingers a base di bufala. «La nuova strategia retail di Fratelli la Bufala - spiega l'amministratore delegato Giovanni Galbiati - prevede sia nuove aperture sia il restyling di ristoranti esistenti secondo il nuovo format Lab. Dopo Dubai, città strategica in vista di Expo 2020, abbiamo deciso di puntare su Londra perché la riteniamo un hub fondamentale per un processo di internazionalizzazione di un marchio come il nostro, essendo una delle città più importanti al mondo dal punto di vista turistico e non solo».

Tracciabilità del grano, al via una nuova iniziativa

Messo a punto dal Consorzio "Convase" "Seme di Qualità". Il progetto sulla tracciabilità del grano tenero, grano duro, orzo e triticale, presentato a Roma dal Consorzio per la valorizzazione delle sementi (23 aziende, 40% della produzione nazionale di sementi certificate di cereali a paglia), ha il sostegno di Confagricoltura, Cia-Agricoltori Italiani, Copagri e Alleanza Cooperative Agroalimentari. L'iniziativa, illustrata con l'incontro "Cereali: per una filiera tracciata a partire dal seme" svolto presso l'hotel Nazionale, è finalizzata a garantire agli agricoltori accesso online ai dati sulle caratteristiche delle sementi. Il disciplinare "Seme di Qualità" - spiega una nota - "istituisce un vero e proprio protocollo di certificazione realizzato da enti terzi accreditati nel rispetto di quanto disposto da standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale in termini di germinabilità, purezza e sanità". Viene specificato inoltre che "monitora e certifica tutto il processo produttivo, dal campo di produzione alla selezione e confezionamento presso lo stabilimento sementiero, fino all'azienda agricola". E' specificato che "attraverso l'accesso al sito Convase, gli agricoltori potranno conoscere le informazioni sulla tracciabilità delle sementi potendo così ottenere garanzie sulla qualità del seme acquistato ed indicazioni utili per il corretto impiego, con maggiori possibilità di ottenere produzioni elevate e di qualità".

AUTENTICO STILE & GUSTO ITALIANO

#BEVIMOLECOLA



WWW.BEVIMOLECOLA.IT

BEVI LA COLA ITALIANA
MOLECOLA
L'alternativa esiste.

Parma, capitale Italiana della Cultura 2020

di Giampiero Rorato

Abbiamo raccontato diverse volte, nel corso degli anni, le straordinarie bellezze della città di Parma, le sue istituzioni scientifiche e culturali, le sue produzioni agroalimentari e la sua interessante ristorazione.

Ora, immersi anche noi nell'anno speciale che Parma sta vivendo, ci sembra doveroso raccontare ai nostri lettori, almeno in sintesi, quanto questa bella e operosa città - dove ogni anno ci celebra il Campionato Mondiale della Pizza - intende realizzare per lanciarsi con più forza verso il futuro e, nel contempo, per ammaliare il turismo internazionale che, arrivando in Italia, avrà come una delle tappe più interessanti proprio questa città.

Credo non serva raccontare la stupenda bellezza della Piazza del Duomo, cuore dell'arte e della sacralità della città. Qui sorgono i suoi due luoghi simbolo: il Duomo, del XII secolo, tra i migliori esempi di architettura romanica in Italia e scrigno di opere rinascimentali di rilievo, come la splendida cupola affrescata dal Correggio e, accanto, l'imponente Battistero a





Tra straordinari monumenti storici e culturali e una gastronomia apprezzata e richiesta in tutto il mondo.

*IN FOTO
Il Duomo di
Parma e la Chiesa
di San Giovanni
Evangelista.*

pianta ottagonale, rivestito interamente in marmo rosa e impreziosito da dipinti e affreschi. Poi, alle spalle di Piazza del Duomo, cuore vivo che racconta la storia di un grande passato della città, ecco l'Abbazia di San Giovanni Evangelista, un complesso monastico creato dai benedettini nell'anno 980 con la chiesa dove ci sono affreschi cinquecenteschi di vari autori (tra cui il Correggio), tre diversi chiostri, la biblioteca e la spezieria (l'antica farmacia). Per quando riguarda gli aspetti religiosi e anche civili della città ecco l'altro ex Monastero benedettino di Parma, quello di San Paolo, che è oggi un museo che comprende la camera affrescata da Alessandro Araldi e la meravigliosa Camera della Badessa, da poco riaperta al pubblico, con la bellissima volta affrescata opera del Correggio.

Siamo nel cuore della città e, attraversando l'area verde di Piazza della Pace, si è subito al Palazzo della Pilotta, un complesso monumentale di fine '500 che comprende diversi edifici ed è è possibile visitare le collezioni e i tesori artistici della famiglia Farnese: il Museo archeologico nazionale, la Galleria Nazionale, il Teatro Farnese, il Museo Bodoniano e la Biblioteca Palatina, costruito su volere della duchessa Maria Luigia negli anni '20 del 1800, è uno dei teatri più importanti della tradizione operistica italiana. Qui si tengono spettacoli d'opera, danza, concerti e recital, il notissimo Festival Verdi, tanto caro a chi ama l'opera lirica e che si celebra ogni anno a ottobre, mese di nascita del grande compositore parmense.



A questi monumenti che esprimono da soli la magnificenza storica, culturale e religiosa della città ducale, dobbiamo aggiungere anche la seicentesca Basilica di Santa Maria della Steccata, con la sua grande cupola affrescata, e le opere di Bernardino Gatti e del Parmigianino. Dal 1718 sede dell'Ordine costantiniano di San Giorgio, al suo interno ospita anche un tesoro d'arte e storia – il Museo costantiniano della Steccata – con cappelle sepolcrali della famiglia ducale, statue lignee e arredi sacri. Ed ancora, al di là del fiume, passando per il Ponte di mezzo, si arriva alla casa del grande Arturo Toscanini, oggi museo che conserva molti cimeli del grande direttore d'orchestra, oltre alla camera dove egli è nato.

Un'ultima visita, dopo una passeggiata in città, va fatta nel grande e curatissimo Parco Ducale, con il Palazzo che fu in passato la residenza ufficiale dei Duchi di Parma.

SOPRA
Una via del
centro storico
di Parma.

ACCANTO
Ortofrutta
a Parma.



L'agroalimentare

Basterebbe ricordare che questa è la patria d'origine del Parmigiano-reggiano e la terra dello straordinario Culatello, il principe dei salumi, per capire che Parma ha dei prodotti gastronomici di altissima qualità. E qui si producono l'altrettanto celebre Prosciutto di Parma e il buonissimo Salame di Felino. E, come se non bastasse, con Barilla, la capitale della pasta italiana e nelle campagne d'attorno si producono pomodori, ci sono uliveti, frutteti e molto altro ancora. Non per nulla Parma è stata proclamata nel 2015 "città creativa Unesco per la gastronomia".

Si potrebbe parlare dei celebri anolini, la locale pasta ripiena da gustare nei ristoranti e il locale Lambrusco, un vino che piaceva a Giovanni Guareschi nato a Fontanelle di Roccabianca e che si trova anche nell'osteria di famiglia proprio accanto alla casa natale di Giuseppe Verdi a Roncole di Busseto, appena fuori città.

Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ

Distribuiamo all'ingrosso eccellenze alimentari per la migliore ristorazione italiana. Pur essendo specializzati nel settore ristorazione e pizzeria, la versatilità dei nostri prodotti ci consente di spaziare a 360 gradi: sfiziosi aperitivi e finger food, pizza in tutte le sue varianti, dalle farciture più basilari a quelle più ricercate, icona italiana del nostro DNA, piatti importanti nei ristoranti più raffinati, agli street food e gastronomie.

Speciale aperitivi



Sanfelici
PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ

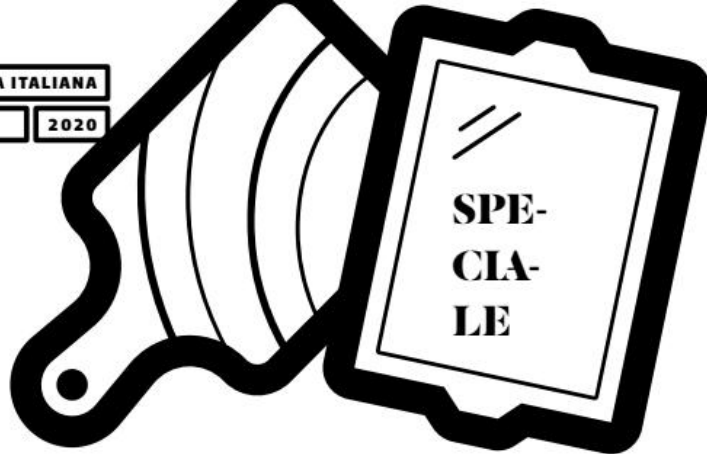
SEDE OPERATIVA E SHOWROOM

via Tadesa, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)

tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014

Email: info@sanfelici.it - vendite1@sanfelici.it

www.sanfelici.it



Pala, teglia, focacce...

Non solo pizza tonda al piatto

A cura della redazione

In questo numero di Pizza e Pasta Italiana daremo spazio a tutte le varietà di pizza che non vengono necessariamente consumate al piatto o che non hanno la classica forma rotonda. Sono le focacce, le pizze a metro, le pinse e le pizze in teglia, una grande varietà di panificati che molto spesso vengono considerati alla stregua della pizza tradizionale, ma che in realtà, come vedremo nelle prossime pagine, rispecchiano modalità di preparazione e risultati molto diversi dalla pizza classica, tanto che alcune specialità – come la focaccia barese o la focaccia di Recco – sono oggetto di un rigido disciplinare che ne tutela tradizione, ingredienti e lavorazione.





Aziende, operatori, pizzaioli e ristoratori stanno letteralmente riscoprendo queste "nuove" (il virgolettato è d'obbligo, visto che parliamo di prodotti che hanno alle spalle tanti anni di storia) ricette, introducendo farine e mix bilanciati ad hoc, attrezzature che migliorano la gestione e il controllo degli impasti. In pizzeria l'offerta cresce e si diversifica e questo non può che essere un fattore positivo per tutti. Lo sanno bene i professionisti a cui Pizza e Pasta Italiana ha chiesto di raccontarsi e raccontare una propria ricetta di pizza, oppure la propria esperienza professionale – nel caso di Spizzometro –. Il risultato è sotto i vostri occhi, dalle prossime pagine.



ROMA DORI®
MADE IN ITALY

**Produzione
Attrezzature Professionali
per Panifici e Pizzerie**

**NOVITA'
2019**



***Linea
Aria***

Linea Dori 3000 s.r.l. Via di Vigna Girelli, 48/b - 00148 Roma
Tel/Fax +39 06 65671626 - Cell. +39 335 5246972
www.lineadori.com - info@lineadori.com

STO-
RIA

La Pizza in pala



Un successo che sta conquistando il mondo

di Giampiero Rorato

Negli anni precedenti abbiamo raccontato sulle pagine di questa rivista la lunga e affascinante storia della pizza, partendo dagli esordi che si perdono nelle nebbie della preistoria, per giungere, secolo dopo secolo, ai tempi attuali.

Nel passare dei secoli questa semplice e nutriente preparazione, ha trovato nell'Italia meridionale e soprattutto a Napoli il luogo che l'ha accolta, fatta propria e poi valorizzata sicuramente dal 'Settecento, se non prima, facendola poi conoscere al mondo per mezzo degli emigranti che negli ultimi decenni dell'Ottocento sono partiti da Napoli e dalla Campania, oltre che da un po' tutta Italia, alla ricerca di terre ospitali, soprattutto nelle Americhe, per poter vivere con più sicurezza anche alimentare, proprio come succede oggi con gli abitanti di diversi Paesi africani e orientali che arrivano in Europa.

Le forme della pizza

Per secoli la pizza venne preparata per lo più in forma rotonda, proprio come era la "mensa" degli antichi Romani, come ci racconta Virgilio nell'Eneide, narrando la leggendaria storia dell'eroe troiano Enea (figlio di Anchise e della dea Venere) che riuscì a fuggire dopo la caduta della città di Troia, e che viaggiò per il Mediterraneo fino ad approdare nel Lazio, diventando il progenitore del popolo romano.

Quelle "mense" erano un impasto di pane, ridotto in panetti abbastanza simili a quelli impiegati dai pizzaioli d'oggi, trasformati in dischi sottili come fanno ancor oggi i beduini del deserto e altre popolazioni, anche stanziali, sia arabe che orientali. Questi dischi di pasta si cuocevano velocemente su delle pietre calde e poi usati come piatti su cui mettere il cibo da mangiare.

Proprio per questa continuità storica oggi diamo alla pizza rotonda o "tonda", il nome di "pizza classica", considerandola la pizza che ha fatto la storia di questo alimento.

Nel corso del tempo dalla pizza "madre", cioè quella rotonda, sono nate altre forme, mantenendo comunque gusto e identità, seguendo tradizioni locali di cui abbiamo scritto anche recentemente, e una delle principali è sicuramente la pizza in pala, ormai presente anche all'estero.

La pizza in pala

Già prima della seconda guerra mondiale - siamo nel corso degli anni '30 del secolo scorso - c'erano a Roma degli artigiani del pane che provarono a realizzare delle pizze oblunghe, farcite con i medesimi ingredienti delle pizze tonde, cuocendole poi nel forno a legna dove la notte avevano cotto il pane. Probabilmente le prime prove non furono pienamente soddisfacenti, come succede sempre quando si realizzano delle cose nuove, ma provando e riprovando quei pionieri della pizza in pala riuscirono a ottenere dei prodotti che accontentarono appieno i clienti. E, da allora, non solo quei pionieri continuarono, magari anche abbandonando il lavoro notturno per dedicarsi completamente a servire ai clienti le loro nuove pizze, ma trovarono numerosi imitatori, dando vita a una tradizione che, soprattutto a Roma, si è ben presto consolidata.

Le caratteristiche della pizza in pala

A parte la novità, che attira sempre l'attenzione dei buongustai e dei curiosi, la nuova "pizza in pala" o "a la pala" come la chiamano alcuni, avendo una base un po' diversa dalla pizza tradizionale, cioè quella di forma rotonda, e avendo una farcia più ricca fa meglio risaltare profumi e sapori e non ha avuto difficoltà a imporsi ovunque in Italia, soprattutto negli ultimi decenni. Per la croccantezza dell'impasto che, correttamente cotto, viene digerito molto facilmente, anche perché, grazie alla marcata alveolatura della pasta, questa risulta molto leggera. Chiaramente il rapporto farina-acqua nella pizza in pala è diverso da quello della pizza classica, napoletana o veneta che sia. È ormai noto che l'impasto ottimale per realizzare la pizza in pala, deve avere una percentuale d'idratazione molto più alta e ancora una lunga lievitazione, quindi deve essere steso e pressato nei punti giusti, in modo da permettere alla pizza, una volta in forno, di svilupparsi e gonfiarsi in maniera corretta.

Anche i tempi e la temperatura di cottura sono diversi: la pizza in pala va cotta a temperatura più bassa per cui serve un tempo più lungo, proprio come avviene nelle tecniche di cottura nella ristorazione moderna, per non disperdere col calore, i principi nutritivi contenuti nell'alimento.

Le farce

Si sa molto bene che i bravi pizzaioli sono, nella loro professione, dei veri artisti. Basta partecipare o anche solo presenziare al Campionato Mondiale della Pizza che si tiene annualmente a Parma per rendersi conto che i pizzaioli non sono solo dei bravi professionisti, perché il loro lavoro che sembra sempre uguale, in verità è sempre diverso, ogni pizza è un'opera a sé, diversa dalle altre. Ecco perché i pizzaioli più bravi sono degli artisti: ogni loro pizza è il risultato non solo del rispetto delle regole professionali, avendo ogni pizza il valore aggiunto dato dall'arte del pizzaiolo.

Ne consegue che, mentre l'impasto di base è praticamente sempre uguale, nel rispetto delle regole panificatorie, le farce cambiano, impiegando prodotti locali, prodotti di stagioni, tocchi esotici e qui, nella creatività del pizzaiolo, sta l'aspetto artistico e quando è ben riuscito anche la pizza risulta meravigliosa. Non per nulla le moderne pizze in pala stanno incontrando un notevole successo in tutto il mondo.



CAMPIONATO — DELLA MONDIALE — PIZZA





NUOVE DATE!

Il Campionato Mondiale della Pizza è un
momento di incontro e di condivisione.

Per far sì che tutto questo possa svolgersi
con la massima serenità da parte di tutte
le figure coinvolte, è necessario
accettare una nuova sfida.

L'organizzazione del Campionato Mondiale della
Pizza, a causa della contingente situazione,
ha deciso di rinviare l'edizione 2020
nelle date di:

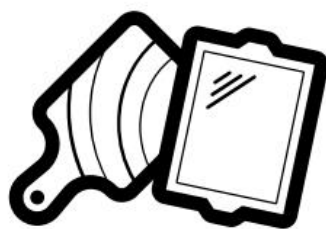
13-14-15
OTTOBRE
2020

Le iscrizioni
al Campionato
rimarranno aperte,
con le nuove date,
fino ad esaurimento
dei posti.

29^a EDIZIONE



www.campionatomondialehellapizza.it
info@campionatomondialehellapizza.it



Declinazioni di Pizze in Pala e Pizze in Teglia

3 pale e una pizza



IN- GRE- DIEN- TI

per l'impasto

1kg di farina
(mix di farina 00 con
W 330 e farina di gra-
no tenero macinata
a bassa pressione
con l'aggiunta di
lievito madre)
650 gr di acqua
30 gr di Olio evo
20 gr di sale
5 gr di lievito di birra

prima farcitura

Pomodorini, mozzarella, funghi pioppini cotti
a bassa temperatura, spinacino cotto a freddo

seconda farcitura

Cicoria, spinacino cotto a freddo, sepia cotta
a 65 °C per 4 ore e tonno cotto a 65 °C per 2 ore

terza farcitura

Pomodorini, tonno cotto a bassa temperatura,
cicoria, mozzarella fiordilatte e finocchietto.
In chiusura olio evo aromatizzato al limone

Graziano Bertuzzo

Graziano Bertuzzo (Pizzeria Brian, Eraclea – Venezia) è un punto di riferimento per tutti i pizzaioli. Graziano Bertuzzo ha preparato e sfornato pizze a tutte le latitudini, dal Giappone agli Stati Uniti, dal Sud America alla Russia. Campione mondiale di tante competizioni di pizza, attualmente è responsabile area tecnica della Scuola Italiana Pizzaioli e si accinge a festeggiare i 50 anni di lavoro come pizzaiolo. In questa ricetta propone con la stessa base di pizza in pala, tre diverse farciture.





Pizza Senza Glutine

senza allergeni, idratata con acqua di mare e realizzata con ingredienti 100% biologici.



E tu...
che tipo
di PIZZA sei?

Prossima uscita,
PIZZA **LEGGERA**

#grecipizzabook



GreciXte

scarica subito l'app



Declinazioni di Pizze in Pala e Pizze in Teglia



Rosa Casulli

Originaria di Putignano (Bari) Rosa Casulli è stata Campionessa Mondiale di Pizza Classica nel 2008 e attualmente lavora e gestisce la pizzeria Mc Rose. Passione, determinazione e una grande ricerca sulle materie prime e sugli ingredienti, sono alla base del lavoro di Rosa che nel corso degli anni ha portato avanti un'idea ben precisa: dare valore aggiunto alla pizza, proponendo degustazioni guidate, abbinamenti con vini e prodotti del territorio pugliese. Un percorso che viene riconosciuto non solo dal nostro magazine ma anche da Slow Food – che nel 2019 la invita alla prestigiosa kermesse “Cheese”, a Bra per raccontare al pubblico la propria pizza – e da Eccelsa, una delle più importanti scuole italiane per la formazione dei professionisti della cucina, dove Rosa è docente di pizza e Arte Bianca.



Focaccia pugliese

INGRE- DIEN- TI

per l'impasto

1 kg di farina 00 con forza media (w 250)
750 gr di acqua
200 gr di patate lesse
15 gr di lievito di birra fresco
30 gr di olio
30 gr di sale

per la farcitura

pomodori rossi a grappolo, olio,
sale, origano e olive verdi

Focaccia pugliese

VERSIONE INTEGRALE

La versione integrale della focaccia prevede prima una Biga con farina 00 di forza medio alta e circa il 50% di idratazione.

Per il secondo impasto, aggiungere alla Biga:

500 gr di farina integrale
550 gr di acqua
10 gr di lievito compresso
200 gr di patate lesse

La farcitura è la stessa di quella classica



studioverde.it

I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA



CUPPONE 1963

Forni e attrezzature per pizzerie



Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.

Diffidate dalle imitazioni.

www.cuppone.com

Declinazioni di Pizze in Pala e Pizze in Teglia



Focaccia con farina di "tritordeum" *

IN- GRE- DIEN- TI

per l'impasto

600 gr di farina 00 (w 250)
400 gr di farina tritordeum
800 gr di acqua
200 gr di patate lesse
30 gr di sale
30 gr di olio

per la farcitura

Stracciatella,
Capocollo di Martinafranca,
confettura di cipolla e noci



* cultivar nato
dall'ibridazione di orzo
selvatico e frumento di
grano tenero, ricco di
proprietà nutrizionali

pizzAway®

IL MODO PIÙ
COMODO
DI **PORTARE**
LA PIZZA



FACILE DA USARE



Provala anche tu... telefona al **0832.931184**
oppure E mail: **info@newplast.eu**

È MODELLO E MARCHIO REGISTRATO DI



73043 Copertino (LE) Italy
Zona Industriale
tel. +39 0832 931184
fax +39 0832 935458
www.newplast.eu

La Farina che accontenta i pizzaioli più capricciosi




Molino Cosma

Qual è il **segreto** della pizza perfetta? L'acqua? Il pomodoro? La mozzarella? Il forno a legna?
Per noi di Molino Cosma il segreto della pizza perfetta è il **giusto equilibrio** tra una **farina di alta qualità** e la **cura di ogni dettaglio** nelle fasi di realizzazione del prodotto.

Artigianalità, tecnologia ed esperienza. Molino Cosma ha racchiuso tutto questo nella **linea di farine per pizza "Le Capricciose"**.

"Le Capricciose" sono l'asso nella manica, l'alleato perfetto per tutti i **professionisti della pizza**.

La linea risponde alle esigenze dei **pizzaioli più creativi**, dei professionisti che cercano un ingrediente che preservi tutte le **caratteristiche nutrizionali del cereale**, che regali **flessibilità** nei tempi di **lievitazione** e di **riposo** e che garantisca **lavorabilità e elasticità** della pasta. Selezionate dai grani migliori, attraverso scrupolosi test di laboratorio eseguiti da tecnici qualificati, le nostre farine rispettano i più **alti standard di qualità e salubrità del prodotto**.

Affidati a Molino Cosma, affidati al suo servizio a 360° gradi, migliora e cresci assieme a noi nella nostra **Academy**.



SCOPRI TUTTE LE NOSTRE
FARINE SU MOLINOCOSMA.COM

MOLINO COSMA





La Pizza Romana Rustica

realizzata con metodo indiretto

di Luca Antonucci

PROCEDIMENTO



BIGA

- Nobilgrano R tipo 1 g 800
- Acqua g 360
- Lievito fresco di birra g 8

Impastare tutti gli ingredienti e lasciar riposare per 16-20 ore

IMPASTO

- Uniqua Rossa g 100
- Uniqua gialla g 100
- Sale g 22
- Olio extra vergine di oliva g 40
- Acqua g 440 ca
- Malto g 8
- Lievito fresco di birra g 5

Inserire nell'impastatrice tutte le farine e far ossigenare per 3-4 minuti; aggiungere la biga, il malto, il lievito fresco e l'acqua a 4°C in 3-4 riprese. Quando l'impasto prende consistenza, aggiungere il sale continuando ad impastare fino al suo assorbimento; infine aggiungere l'olio a filo un po' alla volta. Impastare per 15-20 min. fino ad ottenere un impasto morbido e molto malleabile.

L'impasto finale dovrà avere una Temperatura di 21°/24° C max.

Una volta pronto, sistemarlo in una cassetta alta fino al raddoppio del suo volume (circa 60 min).

Passata la prima fase di lievitazione, spezzare e preparare le palline dalla pezzatura scelta (da 280gr a 1500gr) e sistemarle in cassette da pizza ben chiuse. Lasciarle lievitare a T° ambiente o cella ferma - lievita a 28° e stenderle quando avrà subito una triplicazione del volume dalla partenza nelle cassette.

La cottura verrà effettuata in 2 fasi per asciugare al meglio il prodotto:

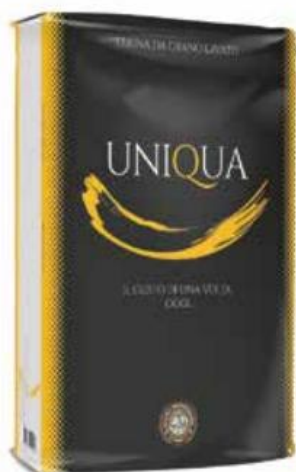
PRIMA FASE:

300-310° per circa 2-3 minuti; SECONDA FASE : con i condimenti scelti a 270-280° per altri 5-8 minuti

FARCITURA A FREDDO:

Ricotta di Bufala, Carciofo romano saltato in padella, Sella di San Venanzo, Chips di barbabietola, Olio EVO Bio.

MOLINO DALLAGIOVANNA
G.R.V SRL
Loc. Pilastro 2, 29010 Gragnano
Trebbiense (PC) Italia
Tel. +39.0523787155
Fax +39.0523787450



www.dallagiovanna.it

INCONFONDIBILI. INIMITABILI. RIGOROSAMENTE MADE IN **ITALY**.

**Soluzioni tecnologiche avanzate
e prestazioni incomparabili
nella gamma
dei forni professionali
progettati per le esigenze
della pizzeria moderna.**

Linee FORNI MODULARI
e FORNI MONOBLOCCO

Comandi elettronici o elettromeccanici,
regolazione e controllo
della temperatura indipendenti
su ogni camera di cottura.

Elevata capacità produttiva
e ridotti consumi energetici.

Gestione calibrata della cottura,
le resistenze elettriche potenziate
assicurano il raggiungimento rapido
delle temperature, la diffusione
uniforme e una maggiore capacità
di conservazione del calore.

Struttura compatta e robusta
interamente costruita in acciaio inox.
Configurazioni e allestimenti
personalizzabili, dimensioni su misura.



Castelliforni®

FORNI MACCHINE ARREDAMENTI E ATTREZZATURE
PER PIZZERIE PASTICCERIE TAVOLE CALDE
IMPIANTI PROFESSIONALI PER LA RISTORAZIONE

00176 Roma (Italy)
Via Fortebraccio, 33
Tel. (+39) 06.21700173 r.a.
Fax (+39) 06.21701341
www.castelliforni.it
info@castelliforni.it



Declinazioni di Pizze in Pala e Pizze in Teglia



Federico De Silvestri

Federico De Silvestri, (Pizzeria – Focacceria Quattrocento, Marzana, Verona) è certamente tra i più apprezzati e stimati maestri pizzaioli di nuova generazione. Il suo palmares di riconoscimenti e premi si compone di due vittorie al Campionato Mondiale della Pizza per la categoria gluten free, il primo posto al Pizza Challenge di Las Vegas nel 2019, per la categoria “Non traditional Pizza” e tanti altri importanti traguardi ottenuti nella sua carriera. Nella pizzeria, ribadisce con orgoglio Federico, si mangiano solo pizze (tonde, gluten free, a metro) e per questo speciale ecco la sua pizza a metro gluten free. Un risultato sorprendente, con un'alveolatura degna della migliore pizza in pala.

Gluten free con gelatina di Amarone e ragù di cinghiale

IN- GRE- DIEN- TI

per l'impasto

Federico De Silvestri ha utilizzato un mix gluten free. L'impasto ha un'idratazione del 90% e ha subito una maturazione di circa 34 ore in frigorifero, con metodo indiretto tipo Biga. L'alta idratazione e la lavorazione in due tempi ha permesso di ottenere un impasto molto elastico, ideale per la pizza a metro

per la farcitura

- Spinaci spadellati al burro
- Stracciatella campana
- Ragù di cinghiale
- Chips di polenta e semi di papavero
- Gelatina di Amarone
- Granella di Pistacchio





Professional

Nuove soluzioni professionali

per velocizzare le operazioni in cucina!

Stacca

Spray staccante



Dora

+ Dora Facile

Spray per prodotti da forno



Decora

+ Gelatina

Spray per dolci



In pochi secondi una nebulizzazione omogenea per:

- ungere facilmente stampi da forno,
- dorare la superficie di un prodotto,
- ricoprire con gelatina.



Per maggiori informazioni:

800-829170
www.cameo.it/contatti

www.cameo-professional.it

Declinazioni di Pizze in Pala e Pizze in Teglia

Crockizza Integral Vapore Black Angus e burrata ai profumi del mediterraneo



IN- GRE- DIEN- TI

pre-impasto

- Semilavorato Crockizza 1000g Molino Magri
- acqua 600 g
- lievito secco 8/10 g

impasto (incorporando il preimpasto)

- Semilavorato Crockizza 1000g Molino Magri
- acqua 800 g
- sale 50 g
- olio evo 40 g
- lievito secco 6/8 g

per la farcitura

- burrata
- Black Angus affumicato
- crema di basilico
- pomodorino giallo
- scaglie di formaggio Monte Veronese
- scaglie di pomodoro disidratato



Stefano Miozzo

Crea impasti dall'età di 15 anni. Vincitore dell'edizione 2018 del Campionato Mondiale della Pizza per la categoria Classica, Stefano Miozzo è Mastro pizzaiolo de "AL Borgo 1964" a Cerea (VR) e Forkette a Verona e membro del comitato esecutivo del Gruppo Qking Srl. Tra i numerosissimi titoli e premi ha il primato per aver ottenuto il più alto numero di riconoscimenti in una sola edizione del Campionato Mondiale della Pizza. Oltre al titolo per la categoria classica, nell'edizione 2018 della gara di Parma, Miozzo ottiene il terzo posto per la categoria Pizza a Due - assieme allo chef Manuel Baraldo - vince il premio Thriatlon (il punteggio più alto ottenuto dalla sommatoria di tre gare di cottura individuali) e quello speciale Parmigiano Reggiano (2017 e 2018). Nell'edizione 2017 vince il titolo per la categoria Pizza in Pala, il titolo come miglior team con il Pizza Team Penelope, il Thriatlon e sfiora il podio per la categoria Gluten Free. Nel 2018 vince anche 3 titoli PizzAward a Napoli. Due anni di grandi successi, che proiettano il pizzaiolo veronese nella Hall of Fame del Campionato Mondiale della Pizza e confermano il valore le qualità di un grande professionista della pizza e della cucina". Dal 2018 è testimonial del Molino Magri e collabora alla Ricerca e Sviluppo della linea Crockizza, tra i prodotti del mulino più richiesti, miscela per pizza in pala e in teglia, pinsa e gourmet.



Tutto Pizza
SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

VI ASPETTIAMO!

NAPOLI
18>20 MAGGIO 2020

Pad 1 • Stand 35>39

LA FORZA
DEL BUONO



Crockizza

Crockizza è una famiglia di semilavorati caratterizzati dalla miscela di farine di grano tenero selezionato e **macinato a bassa raffinazione** unita a pasta acida per **lievitazioni naturali** ed aromatiche.

Crockizza permette di ottenere impasti **molto idratibili**, facili da lavorare in sole **18/24 ore** di lievitazione.

Crockizza è **disponibile in 4 versioni** per pizze in **teglia** ed alla **pala** croccanti, leggere, dalla **svilupata alveolatura**, pensate per valorizzare ogni tipo di abbinamento dal delicato al rustico e soddisfare anche il più esigente dei **gourmet**.

Cereal Crockizza

Miscela a base di farina di grano tenero **Tipo '1' a bassa raffinazione**, semolino di **riso**, semi di **girasole**, **lino**, **sesamo**, farina di **segale integrale**, **lievito madre** disidratato e farina di **soia tostata**.

Integral Crockizza

Miscela a base di farina **integrale** di grano tenero con **germe** e pezzi di grano, **lievito madre** disidratato.

Riso Crockizza

Miscela a base di farina di grano tenero **Tipo '1' a bassa raffinazione**, semolino di **riso**, **lievito madre** disidratato e farina di **soia tostata**.

Farro Crockizza

Miscela a base di farina di grano tenero **Tipo '1' a bassa raffinazione**, farina di **farro integrale**, semolino di **riso**, **lievito madre** disidratato e farina di **soia tostata**.

Declinazioni di Pizze in Pala e Pizze in Teglia



Pizza Scacco



Gianni Calaon

Gianni Calaon (Padova –Rivoluzione Pizza) è certamente uno dei pizzaioli più conosciuti e apprezzati in Italia. Pizzaiolo, imprenditore, formatore e consulente, Gianni Calaon è stato Campione Mondiale di Pizza Classica nel 2010 ed ha ottenuto nel corso della sua carriera numerosi premi e riconoscimenti. Cina, Giappone, Slovenia, USA, il percorso professionale di Gianni Calaon è ampio e variegato anche se il suo grande amore per la pizza lo riporta sempre nella sua città d'origine. Croccante e leggera, la pizza in Pala è il vero marchio di fabbrica di Gianni Calaon, che ha fatto di questa specialità un vero e proprio business.

IN- GRE- DIEN- TI

pre-impasto

1000g di farina
600g di acqua
10 g di lievito

impasto

1610g di preimpasto
1000 g di farina
950g di acqua
5 g di lievito
20g olio EVO
25g di sale

Per impasti alternativi:
si può aggiungere
10 g di curcuma, o 30 g
di nero di seppia, o 15g
di spirulina alga venice

per la farcitura

- mozzarella
- funghi misti
- ricotta di bufala
- insalatina
- tagliata di bufala
- cialda di parmigiano reggiano
- lamponi



Il segreto per un'ottima PIZZA IN PALA?

Le farine di Molino Naldoni

La ricetta del maestro Vincenzo Cimino



La pizza in pala alla romana è una variante della più famosa pizza napoletana che si trova soprattutto nella cucina laziale e in tutto il centro Italia, sia in pizzeria che come gustoso street food. La pizza alla romana, più alta e senza cornicione, ha una consistenza più croccante della piazza napoletana e al suo interno dovrà essere apprezzabile un'intensa **alveolatura** che la caratterizza e la rende molto simile a una focaccia. Il maestro pizzaiolo napoletano **Vincenzo Cimino** svela i segreti per realizzare una pizza in pala **appetitosa e croccante**, partendo dalle farine Molino Naldoni speciali per pizze. Le farine scelte da Vincenzo sono la **Lucia** e la **Sofia** di **Molino Naldoni**, farine di grano tenero macinate in purezza, senza aggiunta di enzimi e agenti chimici, caratterizzate da una alta forza che rende l'impasto tenace e ne facilita la lievitazione.

RICETTA

Preimpasto:

1 kg di farina Lucia (w 300)
500 gr di acqua
5 gr di lievito di birra secco
30 gr di lievito naturale Molino Naldoni

PROCEDIMENTO

CON L'IMPIEGO DI
UN'IMPASTATRICE:

Versare tutta la farina, il lievito di birra e il lievito naturale, far girare per 30 secondi poi versare tutta l'acqua e far girare per altri 4/5 minuti. Al termine riporre il composto in un contenitore e far riposare in frigo per 24 ore ad una temperatura di 4/6 gradi.

RINFRESCO

1 kg di farina Sofia (w 260)
1 kg di acqua
5 gr di lievito di birra
30 gr di lievito naturale Molino Naldoni
60 gr di sale
60 gr di olio

PROCEDIMENTO

Versare il preimpasto nell'impastatrice, aggiungere la farina e i lieviti, far girare per 30 secondi circa. A seguire versare il 50% dell'acqua pesata e al 4° minuto aggiungere il sale, poi all'8° minuto versare l'olio. Procedere con la seconda velocità fino al 16° minuto versando l'acqua piano. Al termine riporre il composto in un contenitore di plastica oleato e far riposare il tutto per 40/50 minuti circa per passare poi alla formazione dei panetti che saranno pronti per l'uso dopo 4/5 ore.

MOLINO NALDONI
Via Pana, 156,
Faenza RA
naldoni@molinonaldoni.it



www.molinonaldoni.it

Declinazioni di Pizze in Pala e Pizze in Teglia

Renato Bosco

Renato Bosco è un nome diventato ormai familiare non solo ai pizzaioli ma anche a tutti gli appassionati di Arte Bianca e lievitati. Il Pizzaiolo-Ricercatore di Verona, è diventato famoso per aver lanciato una pizza altamente digeribile e molto croccante, da qui la definizione "crunch" e doppio "crunch", il suono onomatopeico da infatti l'idea della sua pizza in bocca.

Fin da giovanissimo Renato Bosco ha cominciato a mettere letteralmente le "mani in pasta", con la pizza, il pane e i dolci. La ricerca è il filo conduttore del suo lavoro che negli anni lo ha spinto a confrontarsi con tutti i settori che ruotano attorno ai lievitati e ad approfondire i contenuti della panificazione e della pasticceria. Dal 2015 Renato Bosco è Ambasciatore della Cucina Italiana nel Mondo e partecipa, nelle vesti di consigliere, al progetto di promozione, formazione e diffusione della cucina italiana nel mondo. Renato Bosco & il SignorLievito® è il progetto in cui la sua passione per questo mestiere diventa anche insegnamento. A questo grande professionista della pizza la redazione di Pizza e Pasta Italiana ha chiesto due ricette in linea con i contenuti di questo mese.





Pizza in pala con burrata e porchetta

**IMPASTO
INDIRETTO**

IN- GRE- DIEN- TI

Ingredienti per il pre impasto (BIGA):

1000 g farina w 300/320
440 g acqua
10 g lievito compresso

Preparare il pre impasto, ossia la biga, miscelando farina acqua e lievito in impastatrice a spirale (l'impasto deve rimanere slegato).

Lasciare riposare in un contenitore di plastica precedentemente unto per circa 16-18 ore a temperatura di 18-20°C.

Ingredienti per l'impasto:

300 g biga
1000 g Farina TIPO "0" /1 (w300)
850 g acqua
23 g sale
25 g olio extra vergine di oliva
3 g lievito compresso

***dosi per
una pizza
in pala**

Procedimento:

Trascorso il tempo di maturazione del pre impasto mettere la farina e 600 g circa d'acqua nell' impastatrice a spirale, aggiungere 300g di biga e iniziare ad amalgamare in prima velocità. Aggiungere il lievito sbriciolato, facendo formare il glutine, aggiungere a poco a poco l'acqua rimanente, infine aggiungere il sale e lentamente versare l'olio.

Impastare in seconda velocità fino ad ottenere una massa liscia e farla riposare in un apposito contenitore di plastica, unto precedentemente, per 50 minuti.

Trascorso il tempo di riposo formare le bocce da 700 g, lasciar riposare 6 ore a temperatura di 3-4°C e tirare fuori dal frigorifero 2 ore prima dell'utilizzo.

Stendere, aggiungere un filo d'olio extra vergine di oliva, in caso di base bianca e infornare a 300°C (cielo 60% terra 20%) per 6-8 minuti.

Ingredienti di farcitura*

200 g burrata pugliese
250 g porchetta arrosto
germogli di rucola
pepe nero di Sarawak

Sulla base calda aggiungere la burrata, poi la porchetta arrosto tagliata a fette sottili, germogli di rucola e a piacere una macinata di pepe, servire.





Declinazioni di Pizze in Pala e Pizze in Teglia

Pizza
DoppioCrunch®
Vegetariano

**IMPASTO
DIRETTO**

IN- GRE- DIEN- TI

1000 g Farina "0" (300-360W)
800 g acqua
20 g sale
20 g olio extra vergine di oliva
5 g lievito compresso

Procedimento:

Impastare per circa 8 minuti in prima velocità la farina con 600 g di acqua, aggiungere il lievito sbriciolato, appena l'impasto prende corpo, impastare per altri 5 minuti circa in seconda velocità, unendo il sale, l'olio e l'acqua rimanente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare l'impasto in un'unica massa liscia e farla riposare in un apposito contenitore di plastica, unto precedentemente, per 12 ore a 4°C.

Trascorso il tempo di riposo, formare le palline da 1400 g per il doppio crunch di pizza e lasciar riposare per 4-6 ore a temperatura ambiente, dopodiché stendere l'impasto in una teglia da forno di cm 60X40, anch'essa unta precedentemente. Aggiungere dell'olio sopra la base e lasciar lievitare nuovamente per un'ora circa. Infornare a 280°C per circa 10-12 minuti (cielo 20% - platea 80%). Lasciar raffreddare l'impasto 20-30 minuti circa, prima di tagliarlo e imbottirlo con la farcitura preferita*.

per la farcitura*:

200 g crema di asparagi verdi
500 g mozzarella fiordilatte
400 g verdure spadellate
(carote e zucchine)
salsa di soia
120 g Parmigiano Reggiano 30 mesi

***dosi per
una Pizza
Doppio-
Crunch®**



farcitura:

Pelare gli asparagi e lessarli. Ridurli in crema emulsionando con olio extra vergine di oliva.

Pulire carote e zucchine e tagliare finemente nel verso della lunghezza, cuocere in padella con olio extra vergine di oliva mantenendo la croccantezza delle verdure, a pochi minuti dal completamento della cottura aggiungere della salsa di soia a piacere.

Una volta tagliata la base della Pizza DoppioCrunch®, stendere sulla base della la crema di asparagi, aggiungere la mozzarella fiordilatte a fette lasciata precedentemente scolare, aggiungere le verdure aromatizzate con la soia, infine aggiungere il Parmigiano. Richiudere "a panino" e infornare nuovamente a 280°C (cielo 60% platea 40%) per 3-4 minuti affinché la Pizza DoppioCrunch® risulti della cottura e croccantezza desiderata.



MADE WITH PASSION.



IL PROSSIMO CAMPIONE
POTRESTI ESSERE TU.
SCEGLI IL GIUSTO ALLEATO!



bit.ly/gimetal_campionato2020



SPE-
CIA-
LE

Spizzometro, la casa della pizza in pala

di Patrizio Carrer

In questo focus dedicato alla Pizza in pala e alla teglia un posto di rilievo va sicuramente dato a Spizzometro, progetto imprenditoriale made in Toscana e che ha al centro della propria offerta la pizza a metro. Due locali, rispettivamente a Empoli e a Firenze, gestiti da un team giovane ma che ha già le idee molto chiare su che cosa offrire: impasti croccanti, farciture golose e di qualità e un ambiente informale alla portata di tutti. Simone Pacchietti e Andrea Doni sono gli ideatori e proprietari di "Spizzometro" e proprio a Simone la redazione di Pizza e Pasta Italiana ha chiesto qual è il segreto del loro successo.

**Come nasce il progetto "Spizzometro"?
E perché proprio la pizza in pala?**

Spizzometro è un'idea che riunisce le due anime professionali che mi hanno accompagnato per tutta la vita. Con alle spalle circa 15 anni di esperienze nel mondo della panificazione e della ristorazione, ai quali ho sempre affiancato la passione per il settore dell'intrattenimento, quando ho pensato che avevo voglia di avviare un nuovo progetto, ho tentato di riunire queste due diverse nature del mio percorso e creare un concetto di pizza che fosse il connubio tra ingredienti di qualità e divertimento. Un nuovo modo di mangiare la pizza, che diventa un cibo da condividere. Da qui l'idea della pizza alla pala, da mettere al centro della tavola e mangiare in compagnia. Perché cosa c'è di più speciale di condividere una pizza con le persone che ami?

Il locale offre sia servizio al tavolo che servizio d'asporto. Quali sono i formati che proponete al pubblico? E le tipologie di farciture? È possibile personalizzare la propria pizza?

A Spizzometro proponiamo una serie di formati diversi di pizze per permettere a chiunque di ordinare la misura di pizza che preferisce. Il formato con un singolo gusto misura 25 cm, due gusti 50 cm, tre gusti 75 cm ed infine il metro, con il quale puoi condividere con gli amici fino a 4 gusti diversi. Le nostre farciture vanno dalle ricette classiche agli abbinamenti più particolari, per un totale complessivo di circa 70 diverse farciture, alle quali affianchiamo anche le pizze dolci (nutella e crema, nutella e mascarpone, crema e frutti di bosco, arancia e cioccolato). Ovviamente siamo aperti alle modifiche delle nostre ricette, sia per incontrare i gusti di tutti che per incontrare le esigenze di clienti intolleranti o allergici a certi tipi di alimenti.



La pizza in pala è un piatto sempre più apprezzato perché oltre a essere buono, può essere condiviso tra i commensali. Questa idea viene apprezzata dalla clientela?

Certamente, noi abbiamo puntato molto su questo format. È originale, divertente e ti permette di assaggiare diversi gusti, cosa che fa incontrare nuovi sapori, innesca una conversazione a tavola, e aiuta a conoscersi meglio.

Parliamo dell'impasto. Come viene realizzato? Che tipo di cottura?

Il nostro impasto è realizzato con un mix di farine diverse e affronta una lievitazione minima di 48h. Questo processo, insieme alla doppia cottura in forno, rende l'impasto croccante e leggerissimo... Un'ottima base per qualsiasi tipo di farcitura.



Ad un nuovo cliente quali pizze proporresti per farti un'idea del menù di Spizzometro?

Allora io di solito consiglio l'esperienza del metro con 4 diversi gusti, in maniera da poter fare una sorta di degustazione delle nostre farciture. Propongo spesso la fiori e burrata (pomodori, fiori di zucca, burrata, pomodorini gialli), la gorgonzola e pere (mozzarella, pere, gorgonzola, noci, miele), la ricetta della nonna Concetta (pomodoro, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala, pomodori secchi, olive nere) e la Margherita reale (polpa di pomodori, burrata, ciliegini, basilico) che è anche una delle pizze più richieste in assoluto.

Le tre migliori proposte di Spizzometro

Domande difficile, perché ognuno ha i suoi gusti... però abbiamo ricevuto tantissimi complimenti per l'incontro sulla Cisa (mozzarella, mortadella, pesto genovese, stracchino, granella di pistacchi), la in punta allo stivale (mozzarella, tonno affumicato, salsa di pistacchi, arancia candita, granella di pistacchi) e per "Alice va in campagna" (mozzarella, fiori di zucca, alici di Sicilia, pomodorini gialli, mozzarella di bufala).



Alice va in campagna

1 metro di pizza - 4 persone

IN- GRE- DIEN- TI:

(per l'impasto)

500g di mix di farine (farina 0 + farina di soia + farina di riso)
350g di acqua
6g di lievito di birra o 2g di lievito secco
sale 15g
olio 10g

(per il condimento)

400g mozzarella fior di latte
400g mozzarella di bufala
400g fiori di zucca
1 barattolo di alici sott'olio
Pomodori Datterini gialli q.b.
Olio evo q.b.



PRE- PARA- ZIO- NE:

Disporre nella ciotola dell'impastatrice il mix di farine insieme al lievito e a $\frac{3}{4}$ dell'acqua e impastare. Aggiungere poi l'olio, il sale e lasciare assorbire, dopodiché aggiungere l'acqua restante e finire di impastare.

Mettere l'impasto in una ciotola, coprirlo con una pellicola e lasciare riposare in frigo per almeno 24 ore. Appena trascorse, tirare il composto fuori dal frigo e lasciare di nuovo lievitare sul piano di cucina.

Terminata la lievitazione, stendere l'impasto ed infornare per la prima cottura a 200° in un forno statico per 3 | 4 minuti, se invece possedete un forno da pizza infornare a 280° per lo stesso tempo.

Estrarre la pizza dal forno ed aggiungere la mozzarella fior di latte; reinserire poi la teglia nel forno per altri 4 minuti circa e terminate la cottura.

Aggiungete a crudo i fiori di zucca, le alici, i datterini gialli e la mozzarella di bufala. Servite ancora calda!



Cerutti Inox
WWW.CERUTTINOX.COM

La pala realizzata per i veri professionisti della pizza. Pratica, resistente, leggera e dal design unico e inconfondibile.

The shovel made for the real pizza pros. Handy, resistant, light and with a unique design.

Booth 3225

INTERNATIONAL
PIZZA EXPO
31 02 2020
MARCH APRIL
LAS VEGAS, NV

NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI

PAD. D5 Stand 31


ABtech expo
Sìgep

HALL 3.0 Stand E41D
ambiente



campionato pizzaioli d'italia: francesco bellocchio vince la finalissima 2019

a cura della redazione

Si è conclusa a Riva del Garda lo scorso 3 febbraio la prima edizione del "Campionato Pizzaioli d'Italia", manifestazione che ha portato nella cittadina trentina, in occasione della fiera Hospitality, i pizzaioli selezionati tra le quattro precedenti competizioni. A vincere è il piemontese Francesco Bellocchio della pizzeria "Nuova Europa" di Balangero, in provincia di Torino. Bellocchio fa en plein portandosi in pizzeria il premio "Mystery Box" e il Trofeo Sanfelici, grazie ad un attento utilizzo delle referenze messe a disposizione dall'azienda mantovana durante il concorso. Il pizzaiolo di Balangero ha curato nei minimi dettagli la sua pizza, lavorando minuziosamente sia l'impasto che la farcitura.



Nella foto in alto: Francesco Bellocchio a sinistra con Franco Sanfelici (Sanfelici Specialità alimentari)

Sotto: la pizza vincitrice "Una passeggiata a Parma"

Complimenti per la bella vittoria, qual è stato il percorso che ti fatto arrivare a questo risultato?

Grazie, ho partecipato a febbraio 2019 alla selezione di Marina di Carrara e mi sono classificato terzo. La mia pizza "Una passeggiata a Parma" aveva un topping di spinacino al cartoccio cotto al momento, rose di prosciutto crudo di Parma 36 mesi (fornito da Sanfelici - specialità alimentari) mozzarella di bufala campana, noci pecan e composta di fichi e aceto balsamico. Per finire olio E.V.O. aromatizzato al Bergamotto.



Durante la finalissima c'è stata anche la competizione "Mystery Box". Quali ingredienti a sorpresa hai scelto? Perché?

Dalla Mystery Box (cioè la gara facoltativa che dava l'opportunità ai finalisti di scegliere tra tre ingredienti a sorpresa in più per la propria pizza) ho scelto le castagne al miele by Sanfelici: un ottimo contrasto con la salinità del prosciutto crudo. Infine la formaggetta che ha dato un tocco delicato alla pizza.



Partner



Oltre alla farcitura una buona pizza deve avere un ottimo impasto. Come hai realizzato il tuo?

Ho proposto un impasto rustico con un blend di farine tipo 1 all'80%, farina di tipo 0 al 10%, farina di segale integrale al 5%. Per dare maggiore elasticità, ho gelatinizzato la farina di segale, nel mentre ho realizzato una biga al 30% di idratazione, lasciandola poi riposare per 19 ore a 20 gradi. Chiusa questa prima fase ho realizzato un'autolisi al 55% dopodiché ho aggiunto la biga, il gel e malto per aumentare gli zuccheri semplici. Ho aggiunto sale, olio al 3% e un grammo di lievito secco. La maturazione complessiva è stata di 72 ore.

Se un cliente venisse per la prima volta nella tua pizzeria, quali o quale pizza/a gli consiglieresti?

Ad un cliente nuovo consiglieri di fare il Giropizza, in modo tale da provare più impasti, ma lo inviterei a provare le nostre pizze gourmet. Per la cucina consiglieri il nostro filetto di Fassona Piemontese e i nostri Agnolotti al Plin.

Raccontaci il tuo percorso professionale

Ho cominciato da giovanissimo a lavorare in un ristorante, prima come lavapiatti, e poi come primista (preparazione di primi piatti). A 19 anni ho fatto il servizio militare presso la mensa ufficiali e poi finito il servizio ho trovato lavoro in una pizzeria di Torino, dove sono rimasto per cinque anni. Nel 1997, mi sono sposato con mia moglie Teresa e dopo diverse esperienze lavorative nel 2015 ho aperto a Balangero la pizzeria "Nuova Europa". La forza della mia offerta è negli impasti alternativi - ne propongo ben quindici - , tutti i giorni.

Di seguito la classifica della manifestazione:

	Nome	Pizzeria	Punteggio
1—	Bellocchio Francesco	La Nuova Europa	777
2—	La Porta Salvatore	Al Posto Giusto	769
3—	Batzella Nicole	Manè sul Mare	763

Francesco Bellocchio vince anche il premio "Sanfelici" e "Mystery Box"

A chi dedichi la vittoria di Riva del Garda?

In primis la dedico a mia moglie Teresa, alla mia famiglia, a mia madre e ai miei soci che mi hanno spinto a gareggiare nelle competizioni di pizza.

Tre qualità fondamentali che un bravo pizzaiolo dovrebbe avere...

Umiltà, passione senza di questa non si potrebbe fare questo lavoro, lo studio e tanta, tanta pratica.



...da caorle riparte il



Con la finalissima di Riva del Garda va in archivio la prima edizione del Campionato Pizzaioli d'Italia. La competizione è ripartita lo scorso 17 febbraio dalla fiera dell'Alto Adriatico (Caorle - Venezia) con la selezione dedicata alla "pizza di mare".

A causa dei recenti avvenimenti, la selezione di Carrara è stata posticipata al 30 marzo, mentre Hore Coast si svolgerà il 10 e 11 novembre a Paestum.

Per informazioni sempre aggiornate e per le iscrizioni: www.pizzaepastaitaliana.it



Di seguito i concorrenti della prima selezione 2020:

	Nome	Pizzeria	Città
1—	Baraldo Manuel	7 Teste Pizza Concept	Selvazzano Dentro - PD
2—	Sturaro Mattia	Baccanale	Battaglia terme - PD
3—	Crescentini Riccardo	C'è Pizza e Pizza	Venezia - VE
4—	Villani Giuseppe	Pulcinella	Iseo - BS
5—	Calabresi Fiorella	Alla Gradea	Caldogno - VI
5—	Parise Jody	Cu.pi	Bassano del Grappa - TV

ex aequo



Numeri importanti per diverse esigenze di lievitazione

MOLINO GRASSI
Via Emilia Ovest, 347
43126 Fraore (PR)
Tel. 0521 662511
info@molinograssi.it

Se cerchi una farina per realizzare la pizza tirata e al piatto con tempi di lievitazione medi e lunghi, dalle 16 alle 18 ore, la soluzione ideale è la farina 00 **Extramidi H16** di Molino Grassi. Questa referenza fa parte dell'ampia Linea Pizza di Molino Grassi, sviluppata per rispondere alla forte crescita dei consumi, sia nel mercato nazionale che in quello internazionale della pizza. È una farina per uso professionale, con W di 350 e p/l di 0,55. Gli impasti per pizza realizzati con la 00

Extramidi H16 si possono conservare in cella frigorifera alla temperatura max di 4°C per ben 48-72 ore.

Se l'esigenza è invece quella di realizzare pizza tirata e focaccia ad impasto diretto con medi tempi di lievitazione la miglior farina è la 00 **Midi H12**, con W di 250. Si può conservare in cella frigorifera alla temperatura max. di 4°C per 48 ore. Questa tipologia di farina ha ricevuto l'approvazione all'impiego per realizzare la "Vera Pizza Napoletana".

Se sei un professionista che sceglie brevi o brevissime lievitazioni hai a disposizione due prodotti dedicati: **Speedy H10** (W 270) per tempi di lievitazione di 8-10 ore e **Fast H6** (W 220) per lievitazioni di 4-6 ore.

Infine, se il fattore tempo non è determinante e si preferisce proporre al cliente pizze e focacce lungamente lievitate la proposta firmata Molino Grassi è la farina 00 **Slow H24** (W 380). Regge molto bene lievitazioni di 18-24 ore e assicura impasti fragranti e dal gusto eccezionale.



Tutte le farine della linea professionale Linea Pizza Molino Grassi vengono fornite in sacchi da 25 o 5 kg.

La pizza è un prodotto tipicamente Made in Italy ed è stato eletto "cibo della felicità" alla Giornata Internazionale della Felicità, nell'ambito di un'indagine su tutti i cibi e le ricette che più di tutti ci fanno sorridere.

Molino Grassi dispone di un complesso industriale all'avanguardia, sviluppato con le migliori tecnologie; gli impianti produttivi macinano ogni giorno 220 tonnellate di grano duro e 220 tonnellate di grano tenero. Ogni anno Molino Grassi trasforma oltre 120.000 tonnellate di cereali: 70.000 di grano duro per la produzione di pasta secca e fresca e 50.000 di grano tenero per la produzione di pane, pizza, prodotti dolciari e pasta fresca.

www.molinograssi.it

Continua il viaggio attraverso le ricette proposte nelle ultime edizioni del Campionato Mondiale della Pizza. In queste pagine una selezione di primi piatti e di pizze:



ricette... mondiali!

Ristorante La Baia, Crema



"ravioli di erbette con missultin e bottarga di lavarello"

autore: Emanuele Castelnovo

ingredienti: 3 uova, 200 g farina 00, 70 g burro d'alpe, 1 missultin, 150 g mascarpone, 100 g spinacini, 70 g cavolo nero, bottarga di lavarello qb, sale, pepe e noce moscata qb



2° posto trofeo heinz beck
i primi
in pizzeria
2018



Trofeo Heinz Beck



La pizza è un'arte che nasce dal cuore.



Alta Cucina

LA TUA PIZZA DAL CUORE ITALIANO

La pizza è un'eccellenza che non accetta compromessi.

Per questo, la gamma **Cirio Alta Cucina** mette a tua disposizione il gusto verace del **pomodoro 100% italiano**, dall'elevata qualità, praticità e resa. Scegli tra il sapore intenso di **Cuor di Pomodoro**, la cremosa dolcezza di **Cuor di Pelato** e la fresca corposità di **Polpadoro**, per offrire ai tuoi ospiti una **pizza a regola d'arte**.



cirioaltacucina.it



Trofeo Heinz Beck



Ristorante Pizzeria Acqu'sale, Salerno

Guanciotti farciti con ricotta di bufala, coulis di datterini gialli e rossi, alici di cetara e croccante di agerola e caciotta

autore: Gennaro Vingiano



per il ripieno: 150 gr ricotta di bufala, sale qb, pepe qb

per l'emulsione di colatura: 2 cucchiaini olio evo, 1 cucchiaino colatura di alici di Cetara, olio piccante qb

per il croccante: 1 biscotto integrale di Agerola, menta qb, finocchietto qb, olio evo qb

per il condimento: 300 gr datterini rossi, 300 gr datterini gialli, 50 gr burro, 1 spicchio d'aglio, sale qb, olio evo qb, 1 limone

per guarnire: 2 alici sotto sale, 12 foglie di basilico, caciottina qb, croccante, 5 datterini rossi, 3 datterini gialli



1° posto trofeo heinz beck
i primi
in pizzeria
2018



E' da oltre mezzo secolo che i forni M.A.M. rappresentano la tradizione e la dedizione al lavoro di Modena e dei suoi cittadini.

La valorizzazione delle proprie origini e della propria storia non ha però ostacolato la costante ricerca di sviluppo ed innovazione, arrivando così alla realizzazioni di forni combinati a legna e a gas, fino all'accrescimento qualitativo dato dai forni rotanti.

Quest'ultimo infatti ha portato, dalla nostra realtà aziendale a quelle di chi ha scelto di darci fiducia, un cambiamento fondante sia per la cottura della pizza tipicamente napoletana che per il suo risultato finale.



M.A.M. FORNI

È innanzitutto una
famiglia modenese
e, si sa, a Modena
la cucina viene
presa molto
seriamente

Via Cecco Angiolieri, 28-34, 41123 Modena (IT)
Tel. +39 059 330219

E-Mail: mam@mamforni.it - Web: www.mamforni.it

7 Teste Pizza Concept, Selvazzano Dentro



farcitura: impasto all'erba di grano e rafano, castradure di carciofo, porchetta trevigiana, emulsione di parmigiano e gelato al rosmarino

"vacanze in veneto"

autore: Manuel Baraldo



classificato pizza in pala 2019

Love it, Milano



"la ciociara"

autore: Giorgio Sabbatini



farcitura: mozzarella fiordilatte, acciughe, pomodorini, puntarelle, aromi vari, olio e finocchio selvatico

posto pizza in pala edizione 2019



Dal Freddo, la Fragranza di ogni giorno

CROCCANTE, DAL
CUORE MORBIDO

STESA A MANO

GUSTO E PROFUMO
PIÙ INTENSI

24 ORE DI LIEVITAZIONE:
PASTA PIÙ DIGERIBILE E
ALVEOLATURA PIÙ SVILUPPATA



LA LINEA DI BASI PER PIZZA E FOCACCE ALLA PALA



FORMATO: 20x30 cm
CLASSICA - 7 CEREALI



FORMATO: 30x40 cm
CLASSICA - FARINA TIPO "2" - 7 CEREALI - MARGHERITA



FORMATO: 60x30 cm
CLASSICA



FORMATO: 60x40 cm
FARINA TIPO "1"

*Il surgelato secondo Molino Spadoni:
studiato su misura per le vostre esigenze.*

www.molinospadoni.it - Seguici su:  

FARINA E POMODORO

a cura di Caterina Orlandi

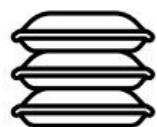
Fotografia
dei consumi
e della
produzione
di due
protagonisti
della cucina
e della
pizzeria.

Si consuma sempre più farina per pizza, mentre quella destinata alla panificazione segna il passo rispetto alla produzione straniera. A confermare questo trend sono i dati forniti da Italmopa che testimoniano un graduale - anche se ancora limitato rispetto alla panificazione - incremento delle farine destinate alla produzione del piatto italiano più conosciuto al mondo.

La filiera pane in Italia
L'industria molitoria nazionale trasforma annualmente 5.400.000 tonnellate di frumento tenero che consentono la produzione di circa 4.000.000 di tonnellate di farina destinate per il 65% alla produzione di pane e sostituti del pane e per il 35% ad altri usi quali biscotteria, produzione di pizza, produzione di prodotti dolciari o pasticceria. Il consumo annuo pro-capite di pane si situa, in Italia,

su circa 41Kg, un quantitativo inferiore a quello registrato in tutti gli altri principali Paesi europei (Romania 88 kg, Germania 80 Kg, Olanda 57 kg, Polonia 52 Kg, Spagna 47 Kg, Francia 44 Kg, Regno Unito 43 Kg). Ma quali sono le ragioni di questa frenata nei consumi? Non certo economiche, visto che pane rimane tra gli alimenti alla portata di tutte le tasche, le ragioni sono per lo più salutistiche e dietetiche, tanto che certe categorie di panificati di nicchia -bio, multicereali, grani antichi, integrali ecc - risultano in crescita rispetto a quelli prodotti con farine 00 di frumento di grano tenero. Per quanto concerne l'evoluzione dei canali distributivi, si assiste, in risposta all'incremento del peso della GDO, ad una diversificazione dell'offerta da parte dei panificatori che investono sempre più nell'immagine dei panifici che diventano luoghi di consumi, di incontro e convivialità.

CONSUMO ANNUO PRO-CAPITE DI PANE



— **88 kg**

Romania



— **80 kg**

Germania



— **57 kg**

Olanda



— **52 kg**

Polonia



— **47 kg**

Spagna



— **44 kg**

Francia



— **43 kg**

Regno Unito

Pomodoro
aumenta la
produzione
e i consumi
nel foodser-
vice.

Il pomodoro è uno dei grandi protagonisti della nostra cucina e nel corso del 2019 la sua produzione ha raggiunto i 5 milioni di tonnellate, un dato molto positivo se si considerano le fosche previsioni a causa delle cattive condizioni climatiche e delle grandinate che sembravano aver compromesso i raccolti nazionali. Un risultato importante che secondo ANICAV (Associazione Nazionale Industriali Conservatori Alimentari Vegetali) segna tra l'altro il grande ruolo svolto dalle esportazioni dei prodotti agro-alimentari: di circa 3 miliardi di fatturato, ben 2 miliardi sono arrivati dai mercati stranieri (in primis Europa, ma tutto il mondo si compra il pomodoro italiano).

Questo fa del Belpaese il principale produttore di passate, pelati, salse, concentrati e sughi a base di questo di straordinario ortaggio. Andando nel dettaglio, soprattutto del mercato interno, la produzione di pomodoro destinato al foodservice - pizzerie, ristoranti, hotel, catering ecc - cresce sempre di più, a fronte di una sensibile diminuzione nella grande distribuzione (fonte OI Pomodoro). Dati poi Ma quali sono i derivati del pomodoro che vengono consumati di più? I pelati e le polpe rimangono ancora i più consumati, (sia nei classici formati in latta, che bag in box) e si registra una crescita sempre maggiore delle eccellenze locali quali il Piennolo o il Corbarino.



laTORRENTE

il buon pomodoro italiano

Giallo e rosso La Torrente un trionfo nutriente

Gialli o **rossi** appetitosi e succosi pieni di sostanze benefiche, ma **scopriamo qualcosa in più**. Vari studi hanno dimostrato che il pomodorino rosso, contiene livelli molto alti di **"carotenoidi"**, le molecole che danno il tipico colore rosso-arancione a certi tipi di frutta e verdura. È ben noto che i carotenoidi (per esempio, licopene e beta-carotene) sono importanti fattori alimentari di protezione della pelle dai raggi solari, nonché precursori del pigmento della vista.

Il Pomodorino giallo invece si è imposto subito come un **"trend food"**, ovvero un cibo che fa tendenza, in virtù

della curiosità e dell'entusiasmo che genera il suo colore ma non è solo un esclusivo cibo alla moda **scopriamo perché**. Dati sperimentali confermano che il **pomodorino giallo** possiede un alto potere antiossidante. Infatti, privo dei preziosi carotenoidi, ha imparato a produrre speciali molecole, chiamate **"polifenoli"**. Quindi da oggi sappiamo di avere a disposizione sulle nostre tavole un nuovo alimento dall'elevato potere salutistico da inserire stabilmente nelle nostre abitudini quotidiane.

scopri di più



Servizio Clienti
800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it



I N T E R N A T I O N A L
PIZZA||EXPO®



4 DAYS
500+ EXHIBITORS
80+ SEMINARS
DEMOS &
WORKSHOPS

**WORLD'S
LARGEST PIZZA
SHOW!**

31
MARCH

02
APRIL

2020

**LAS VEGAS
CONVENTION
CENTER**
PIZZAEXPO.COM



Wine & Siena

di Luciano Cescon

Le vendemmie sono terminate ed i produttori di vino si godono un meritato riposo mentre i loro vini stanno maturando nelle cantine in attesa degli imbottigliamenti ed iniziano le varie manifestazioni: Anteprima del Torcolato a Breganze, Grandi Langhe ad Alba, Anteprima Amarone a Verona, le anteprime in Toscana, ecc... Il Merano Wine Festival, manifestazione che tutti gli amanti del buon vino conoscono, da alcuni anni presenta degli appuntamenti itineranti nel territorio nazionale, a Monaco di Baviera, a Vienna e quest'anno anche a Houston e New Orleans negli Stati Uniti.

La prima mostra itinerante è partita in Toscana dove dal 1 al 3 febbraio si è svolta la 5° edizione di Wine & Siena veri e propri capolavori del gusto. Siena è la città conosciuta in tutto il mondo per il famoso Palio (una giostra equestre di origine medievale, che si effettua per 2 volte all'anno) che si corre nella famosa Piazza del Campo, la piazza centrale dalla caratteristica forma a ventaglio, fra 10 delle 17 contrade di Siena scelte a sorte. Siena, città medievale, racchiude tra le sue mura storia, arte e cultura ed è anche un territorio ad alta vocazione vitivinicola. Wine & Siena, manifestazione alla quale hanno partecipato 200 aziende enogastronomiche provenienti da tutta Italia con un focus particolare a quelle Toscane,

ma provenienti anche dalla Francia e dalla Romania, selezionate dal Wine Hunter e presidente del Merano Wine Festival Helmut Kocher, ha avuto il cuore pulsante nel magnifico Palazzo Squarcialupi - Santa Maria alla Scala un vero e proprio museo recuperato nei locali di un vecchio ospedale. I molti visitatori, oltre alle degustazioni dei prodotti in esposizione, hanno potuto partecipare anche ai numerosi showcooking, ai seminari sulla birra, sull'olio di oliva, sui distillati e sul formaggio. Rocca Salimbeni, Banca Monte dei Paschi di Siena ha ospitato venerdì 31 gennaio il convegno: Donne nel mondo del vino - l'impresa femminile nel settore e l'accesso al credito e la conferenza di apertura di Wine & Siena.



+QUALITA' -SPRECO



ACQUISTA
SEMPRE CON
SCONTI DA
-15% A -25%
SU WWW.SPRAYLEGGERO.IT

Palazzo Sansedoni, Fondazione Monte dei Paschi ha ospitato le Masterclasses che nella giornata di sabato spaziavano dal confronto tra Pinot Nero dell'Alto Adige e della Toscana, alla verticale Cool Climate di Praepositus Sylvaner e Praepositus Kerner di Abbazia di Novacella, all'altra verticale di Anfiteatro di Vecchie Terre di Montefili; nella giornata di domenica interessantissima quella sul vino in Anfora e a seguire la degustazione verticale di 6 annate di San Lorenzo di Castello di Ama. Palazzo del Rettorato - Università degli Studi di Siena ha ospitato sabato 1 febbraio il convegno Enoturismo e sostenibilità: nuove leve nel marketing turistico e la conferenza di chiusura di Wine & Siena mentre il Grand Hotel Continental - Starhotels Collezione ha preparato sempre sabato la cena di gala - Tra Borghi e Cantine ed è stata la sede dell'Asta di Beneficenza.



In definitiva, vista la qualità e l'importanza dei prodotti esposti, le fantastiche locations ove si sono svolti i vari appuntamenti e l'inconfondibile storia della città di Siena, questa manifestazione merita di essere messa in calendario per gli anni a venire - qui si abbina cultura, arte, buon cibo e buon bere.





*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

**Formaggi freschi a pasta filata e
mozzarella di bufala in vari formati.**

Una vasta gamma di prodotti per
ristoranti e pizzerie.

- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
+39 0975398100 / +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com

PIZZERIA
DEL MESELA
FATTORIA

Il viaggio di Pizza e Pasta Italiana continua tra le pizzerie del Belpaese e questo mese ci fermiamo in Abruzzo, più precisamente a Roccaraso in provincia dell'Aquila. Piccolo comune nell'Alto Sangro, Roccaraso è un punto di riferimento per gli appassionati di sci e sport invernali, tanto che la piccola comunità montana, (poco più di 1300 abitanti stanziali) registra ormai da anni il tutto esaurito durante i mesi più freddi dell'anno. Un successo più che meritato che fa di questa località la Cortina del centro - sud Italia. In questo gioiello della montagna abruzzese si trova il ristorante pizzeria "La Fattoria", locale a gestione familiare, sapientemente guidato da Giuliano Bucci assieme alla madre Nicoletta, che si occupa della cucina, e alle tre sorelle Fabiola, Renata e Giovanna. Giuliano Bucci è stato Campione Mondiale di Pizza Napoletana, è Master Istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli ed è proprio la pizza napoletana, il punto di forza del locale, oltre ovviamente ad una cucina gustosa e ad un ambiente informale dove ci si sente sempre a casa.

di Patrizio Carrer

**Partiamo dal tuo percorso
professionale: quando e
come ti sei avvicinato alla
professione di pizzaiolo?**

"Nel 1998, dopo un importante lavoro di ristrutturazione, che trasformò "La Fattoria" da ristorante a ristorante - pizzeria. Da qui comincia il mio percorso di avvicinamento al mondo della pizza, prima grazie ad un bravo maestro pizzaiolo napoletano - Don Raffaele - che mi insegnò questa professione e poi con il percorso intrapreso con la Scuola Italiana Pizzaioli che oggi mi ha portato ad essere Master Istruttore con Percorso Formativo Certificato. Parallelamente mi avvicinai nei primi anni 2000 all'Associazione Verace Pizza Napoletana e dopo essere stato il primo pizzaiolo abruzzese a partecipare al Napoli

Pizza Fest, ottenni il marchio "verace pizza napoletana" a cui successivamente si aggiunse il titolo di Ambasciatore dell'associazione di cui oggi faccio parte".

**in foto:**

Giuliano Bucci, titolare del ristorante Pizzeria - La Fattoria, al Campionato Mondiale della Pizza.

“La Fattoria” è il nome del tuo ristorante - pizzeria, ma quali sono le specialità che possiamo assaggiare nel tuo locale? Ti ispiri a qualche cucina regionale oppure nel menù del locale possiamo trovare piatti di tutta Italia? Parlaci del tuo locale.

Il ristorante - pizzeria “La Fattoria” nasce nel 1978 grazie all’impegno dei miei genitori (Enzo, il papà è scomparso da qualche anno, mentre la mamma Nicoletta lavora in cucina Ndr). Dopo alcune importanti migliorie che abbiamo intrapreso nel corso degli anni (nel 1998 e nel 2007) il locale si è ampliato e oggi conta circa 120 posti a sedere. Offriamo sia pizza che cucina, la prima rigorosamente con forno a legna, mentre i piatti della cucina sono espressione del nostro territorio: carne alla brace, pasta fatta a mano e molte altre eccellenze della nostra meravigliosa regione.

Nella tua pizza cosa conta di più? L’impasto o gli ingredienti di farcitura? Oppure cerchi di trovare un giusto bilanciamento tra questi due elementi?

Una buona pizza non può prescindere da ingredienti selezionati e lavorati con cura e da un impasto ben preparato. Io questo l’ho imparato grazie alla formazione e grazie ad un costante impegno giornaliero che metto nel mio lavoro. Il bilanciamento di ingredienti e impasto è quindi fondamentale, soprattutto nella pizza napoletana, perché il rischio di fare un “papocchio” come diciamo noi, è sempre dietro l’angolo!



PIZZERIA
DEL MESE

Sei ambasciatore dell'Associazione Verace Pizza Napoletana nella tua regione. nel 2016 hai vinto il Campionato Mondiale della Pizza per la categoria Stg... Quali sono i segreti per fare una vera e buona pizza napoletana?

"Il 2016 è stato il mio anno: la vittoria al Campionato Mondiale della Pizza nella categoria "Pizza Napoletana STG" è stato ad oggi il momento più alto della mia carriera professionale, per di più in una competizione così rigorosa dove il minimo errore implica la squalifica di gara. Il titolo 2016, il fatto di essere Ambasciatore della Verace Pizza Napoletana in Abruzzo sono per me due grandissime soddisfazioni e spero che non siano le ultime! Segreti per fare una buona pizza napoletana non ce ne sono, se non l'impegno e la dedizione necessari per diventare un bravo professionista della pizza".

Quali sono i piatti che consiglieresti ad un nuovo cliente per farsi un'idea completa della tua proposta culinaria?

Partirei con un buon antipasto di salumi e formaggi abruzzesi, ne abbiamo per tutti i gusti. Poi sicuramente includerei la pizza "Afrodite" - una base bianca farcita con scaglie di Pecorino di Fossa, Lardo di Colonnata, rucola e miele di Castagno- che è una delle pizze più apprezzate del mio locale. Poi continuerei con gli spaghetti alla chitarra all'abruzzese, fatti rigorosamente a mano da mia mamma e poi un bel secondo di carne alla brace, magari una grigliata mista oppure una succulenta tagliata".





PASTA FRESCA

LE FARINE DEDICATE AI MAESTRI PASTAI



Un **nuovo look** la **qualità di sempre**,
le farine Pivetti per i professionisti della pasta sono ideali per ogni esigenza.
Perfette per la **produzione di pasta fresca o secca**,
sono adatte ad essere impiegate nel rispetto delle cucine regionali.
Due referenze ideali per la ristorazione disponibili nei formati da 25 kg e 5 kg.

Qualità per tradizione, ricerca per passione.

In viaggio tra Toscana e Liguria



ALLA RICERCA DELLE SPECIALITÀ DELLA GASTRONOMIA REGIONALE

di Caterina Vianello

Il nostro viaggio tra i prodotti dello street food nazionale prosegue questo mese con due tappe, una in Toscana ed una in Liguria, per conoscere due specialità gastronomiche dalle origini antichissime.

La prima sosta ci porta a Pisa e ci fa addentare la *cecina*. Malgrado il nome identifichi la città della torre pendente, è bene precisare che si tratta di una preparazione che attraversa Toscana, Piemonte e Sardegna, spingendosi fino a Nizza. Essa diventa così, torta a Livorno, *socca* a Nizza, *belécauda* nel Basso Piemonte, in particolare nella provincia di Alessandria e *fainè* a Sassari.



IN FOTO
Farinata o cecina

La trasversalità dimostra come si tratti di una ricetta antica, in uso in un'area geografica unita da prodotti comuni e che affonda le sue radici nel mondo greco e latino. Se farinate e impasti con legumi attraversano l'antichità in modo talmente diffuso da rendere pressoché impossibile datarne le origini, per rispetto ai pisani e al prodotto di cui vanno orgogliosi, possiamo individuare nel 1284 l'anno di nascita della *cecina*. La storia vuole infatti che quando Genova sconfisse Pisa nella battaglia della Meloria, le navi genovesi, cariche di vogatori prigionieri, si trovarono nel mezzo di una tempesta, che causò il rovesciamento di barili d'olio e sacchi di ceci, che si inzupparono d'acqua salata. Data la scarsità di provviste, si decise di dare ai marinai, come rancio, la purea informe di ceci e olio. Alcuni però si rifiutarono e la poltiglia rimase a seccarsi al sole. La fame del giorno successivo, però, non fece sconti e i marinai schizzinosi si ritrovarono a mangiare quella che nel frattempo si era trasformata in una saporita schiacciata. Una volta rientrati a terra i genovesi migliorarono la preparazione, cuocendo la purea in forno: non risparmiarono tuttavia la stoccata ai pisani sconfitti, chiamando la *cecina* "l'oro di Pisa". La ricetta prevede, allora come oggi, pochissimi ingredienti: acqua, farina di ceci, sale e olio d'oliva. Si cuoce in forno a legna, in teglia (si può replicare a casa ma il risultato, data la temperatura del forno casalingo, sarà assai diverso da quella cotta nel forno a legna), e il risultato è una schiacciata bassa, dal vivace colore dorato, croccante fuori e morbidissima dentro, e dal sapore leggermente dolciastro. Se in Versilia e nel pisano si mangia da sola, nel livornese diventa farcitura di un panino o ripieno di una focaccia, facendola assomigliare alle panelle siciliane, che tuttavia sono fritte. Da sola o come farcitura, il risultato è in ogni caso gustosissimo a patto che sia consumata appena fatta.



IN FOTO
Veduta di Recco



Da Pisa ci spostiamo a Recco, in Liguria per un prodotto simbolo della città: la *focaccia*. La storia vuole che esistesse già all'epoca della terza crociata (alcuni testi ne parlano come di una "*focaccia di semola e di giuncata appena rappresa*"). Anche se non abbiamo riferimenti certi, possiamo tuttavia desumere che la disponibilità, da parte delle popolazioni locali, di olio, formaggio e farina, abbia dato origine al prodotto vanto della cittadina ligure. Alla fine del 1800, la "*Focaccia di Recco col Formaggio*" fa la sua comparsa nei forni cittadini e nelle prime trattorie con cucina, unicamente nel periodo di celebrazione dei morti. Progressivamente, grazie all'abilità di osti e fornai, la focaccia uscì dall'ambito ristretto e contadino e con l'inizio del secolo cominciò a diffondersi ampiamente conquistando palati regali (pare che l'Infanta di Spagna la amasse molto). Il successo, tuttavia, ne ha in alcuni casi oscurato le origini portando i produttori locali a chiedere l'intervento delle istituzioni per difenderne il nome.



IN FOTO
La focaccia ligure

Preparata con pochissimi ingredienti, richiede una manualità notevole. La lavorazione prevede l'iniziale preparazione di un impasto a base di farina di grano tenero, olio extravergine di oliva, acqua e sale. Fatto riposare per almeno 30 minuti a temperatura ambiente, coperto da un telo si suddivide poi in porzioni che vengono tirate e manualmente allargate con un movimento rotatorio, delle mani sotto la sfoglia, fino a ottenere uno spessore inferiore al millimetro, e senza forare la superficie. La sfoglia viene quindi sistemata nella teglia di cottura, unta d'olio, e viene farcita con il formaggio fresco distribuito in piccoli pezzi su tutta la superficie. Si copre quindi con un secondo strato di sfoglia, pizzicandola e avendo cura di saldare i bordi, schiacciandoli per impedire la fuoriuscita del formaggio in cottura. Cosparsa con un filo di olio extravergine di oliva, viene cotta tra i 270° e 320°C per 4-8 minuti, fino a quando la superficie del prodotto non avrà assunto un colore dorato, con bolle o striature marroni nella parte superiore.



*La farina con il
Germe di Grano*
Crokkia

Miscela di farina con Germe di Grano
tostato e farina di riso, creata per ottenere una
perfetta pizza croccante e gustosa.
Ideale per pizza alla pala e focaccia romana.

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

WWW.MOLINODENTI.IT | SHOP.MOLINODENTI.IT



IL PISTACCHIO DI BRONTE

di Marisa Cammarano



La Sicilia è l'unica regione italiana dove si produce il pistacchio (pistacia vera) e la cittadina etnea, con oltre tremila ettari in coltura specializzata, ne esprime l'area di coltivazione principale (più dell'80% della superficie regionale) con una produzione dalle caratteristiche peculiari. In dialetto c'è chi lo chiama "scornabecco", "spaccasassi" o anche "fastuca". La coltivazione e la produzione di pistacchio rappresenta per Bronte, un'importante fonte di reddito, tanto da essere soprannominato l'Oro Verde, per il suo alto valore commerciale. La città di Bronte ha saputo sfruttare questo vantaggio, infatti, nel suo territorio si contano circa 5000 produttori, la maggior parte con appezzamenti di circa un ettaro cadauno. Il pistacchio verde di Bronte, dunque, potrebbe a buon titolo ricoprire la carica di emblema della città: la sua longevità e resistenza, la sua forza di voler sopravvivere a tutte le avversità, addirittura a fruttificare malgrado sia abbarbicato su aride rocce laviche, rispecchiano alla lunga molte caratteristiche del popolo brontese. Un popolo che non teme il lavoro e la fatica, che ha sempre lottato per portare a casa il necessario. Il pistacchio è una pianta longeva che vive anche 200 anni e che ha trovato a Bronte e nei dintorni, il suo luogo ideale.



Ha uno sviluppo molto lento e riesce a produrre solo dopo quasi dieci anni dal suo innesto. E' dotata di radici profonde, di un tronco breve e rami contorti, dalla corteccia gialla-rossastra che diventa grigia quando la pianta è adulta, e di foglie coriacee e caduche. Il pistacchio produce frutti, drupe, dalla buccia coriacea color perla,

contenenti semi caratteristici dal pericardio rosso violaceo e mandorla verde smeraldo. Il frutto si presenta in grappoli simili a quelli delle ciliegie, ma con un maggior numero di frutti, con mallo gommoso e resinoso dal colore bianco-rossastro che al momento della maturazione, avvolge un guscio legnoso molto resistente.



PRODOTTI
Made in Puglia



Ogni pianta produce da 5 a 15 chilogrammi di tignosella (così è chiamato il frutto smallato ed asciugato) con punte massime di 20-30 Kg. La raccolta, che avviene ogni due anni, tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, è un momento magico in cui si rinnova un rito collettivo che coinvolge tutta la popolazione: donne, uomini, anziani e bambini; tutti si arrampicano a snocciolare, uno ad uno, questo frutto prezioso, dalla buccia color perla che racchiude al suo interno un trionfo di sfumature colorate, dal verde intenso al rosso violaceo. La raccolta comporta un notevole impiego di costosa manodopera. E' ancora fatta in modo totalmente manuale direttamente dagli alberi facendo cadere i frutti dentro un contenitore portato a spalla o scuotendo i rami per raccogliere i frutti su teli stesi ai piedi delle piante o, in alcuni casi, anche con l'uso di un ombrello capovolto.

*Ogni pianta produce da 5 a 15 Kg
con punte massime di 20-30 Kg.*

*La raccolta avviene ogni due anni, tra
la fine di agosto e l'inizio di settembre.*

*La raccolta è ancora fatta in modo
manuale, direttamente dagli alberi,
facendo cadere i frutti dentro un
contenitore portato a spalla.*



Dopo la raccolta il frutto mediante sfregamento meccanico viene "sgrollato" (separato dal mallo, l'involucro coriaceo che lo ricopre) ed asciugato per 3-4 giorni al sole in larghi spiazzi davanti alle case agricole e poi venduto alle aziende esportatrici (circa il 60% viene esportato all'estero, mentre il 40% trova impiego nell'industria nazionale ed in molte nuove aziende locali che lo trasformano in crema, pesto, torrone che negli ultimi anni sono esplosi nel mercato italiano). Negli anni di non raccolta, quelli pari, "di scarica" per i coltivatori, si procede alla cosiddetta potatura verde (le gemme in fase di crescita vengono tolte a mano). La potatura verde è una tradizione che si perde nella notte dei tempi, probabilmente risalente alla dominazione araba. Si tramanda da padre in figlio senza soluzione di continuità. Testimonianza di una cultura, quella contadina, secondo cui, grazie al "riposo", la pianta assorbe dal terreno lavico le sostanze necessarie per produrre un frutto più ricco di aromi e pieno sapori inconfondibili. Le sue origini, però, sono più ad Oriente, nell'antica Persia, anche se quello che nasce e cresce a Bronte presenta caratteristiche peculiari ed uniche che lo distinguono da tutte le altre specie, anche da quelle coltivate nella stessa regione, l'unica in Italia in cui si produce la "pistacia vera".



*Il frutto viene asciugato per 3/4 giorni al sole
in larghi spiazzi all'interno delle case agricole.*



Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

— Cercasi Distributore —

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

Viste le sue singolari caratteristiche, le sue proprietà nutritive e organolettiche, unite ad un gusto e ad un aroma unico ed inconfondibile, nel 2009 il pistacchio di Bronte ha ottenuto dall'Unione Europea il marchio D.O.P. e quindi viene stabilito anche la zona di coltivazione delle piante, che deve avvenire nei comuni di Bronte, Adrano e Biancavilla, a precise altezze e terreni indicati nel disciplinare del DOP, ovvero tra i 400 ed i 900 metri s.l.m. e sono anche state regolate le tecniche di produzione, di raccolta e l'etichettatura, tutelando, così, anche gli amanti di un prodotto che conquista i palati di chiunque arrivi in Sicilia per conoscere i sapori ed i segreti di una terra magica. I pistacchi in cucina sono utilizzati in tantissimi modi: come ingrediente per dolci e gelati, come frutta secca usata per insaporire i salumi, mortadella, salame al pistacchio, prodotti da alcune aziende siciliane, per fare il pesto alla brontese o la gustosa crema idonea a qualsiasi farcitura. Molto ricercata dagli artigiani del gelato la pasta pura che regala un sapore unico al gelato al pistacchio. A trarre il maggiore vantaggio dal consumo di pistacchio di Bronte è il sistema cardiovascolare, poiché aiuta a contrastare molti fattori di rischio, tra cui il diabete di tipo 2. Non solo, la particolare composizione dei grassi del pistacchio, insieme alla ricchezza di fibre, aiuta a modulare la glicemia postprandiale ed a mantenere nella norma il profilo lipidico. I pistacchi sono privi di colesterolo: 30 grammi di pistacchi contengono solo 13 grammi di grassi, di cui solo una minima parte (1,5 grammi) saturi; il resto è composto da grassi "buoni" e da importanti nutrienti quali proteine, potassio e vitamina E. Il pistacchio, in generale, come gli altri semi oleosi, favorisce la riduzione di stress ossidativo e l'infiammazione; rispetto ad altri semi oleosi, contiene, infatti, un maggior quantitativo di sostanze antiossidanti quali luteina, tocoferoli e beta-carotene. Sono anche una buona fonte di sali minerali.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità consiglia 30 grammi di pistacchi, magari come spuntino. Tra i vari tipi di frutta secca, è tra le meno caloriche e con un maggior numero di semi per porzione: una porzione di 30 grammi sono circa 49 semi di pistacchi e apportano circa 170 Kcal.



Calorie	566 kcal
Proteine	20,27 g
Carboidrati	27,51 g
Grassi	45,39 g
Fibra alimentare	10,3 g
Sodio	148 mg
Calcio	150 mg
Fosforo	490 mg
Potassio	1025 mg
Ferro	3,92
Magnesio	121 mg

Il Pistacchio di Bronte viene utilizzato anche nei primi e nei secondi piatti ed in tanti altri modi differenti, per esempio per aromatizzare bevande e varie pietanze. Inoltre, viene impiegato nell'industria delle carni insaccate (mortadella), ma trionfa nell'industria dolciaria in paste, torroni, mousse, confetti, e gelati. Vale la pena citare anche una tipicità unica del territorio di Bronte: la Filletta. Un ricetta tramandata di generazione in generazione, è l'esaltazione della fantasia, dell'amore e soprattutto della pazienza. E' composta di semplici ingredienti: farina, zucchero, uova e pistacchi che vanno ad impreziosire il dolce. Rigidamente segrete le proporzioni. A giudicare dalla preparazione fa venire in mente il modo con cui gli ebrei preparavano il pane alternativo all'azzimo. La sua è una forma perfettamente circolare dalla consistenza soffice, gustosa, dal colore caldo e perfetto. E' un dolce vulcanico più di ogni altro, visto che per cuocere non vuole la fiamma ma braci calde di carbone. La cottura richiede molta perizia e nessuna distrazione in quanto ogni filletta viene cotta singolarmente in una piccola padella di rame unta di burro, posta ad una distanza di circa 10 cm su un braciere colmo di cenere calda e coperta da un coperchio su cui è posta altra brace ardente.

VALORI NUTRIZIONALI DEL PISTACCHIO IN 100 GR



Gran Essere



GranEssere: il benessere delle fibre entra in una nuova dimensione del gusto.

Scopri le qualità uniche dei nuovi ingredienti evoluti e delle farine ad alto contenuto di fibre

Per il loro benessere i tuoi clienti ti chiedono impasti ricchi di fibre? Stupiscili con il gusto e le qualità uniche della nuova linea **GranEssere** di Mulino Padano: Crusca, Cruschello, Germe di grano e le farine GustoFibra, ottenuti con l'esclusivo metodo **StabilEasy - Natural Steam Stabilization**. Basato su un impiego totalmente **naturale** del **vapore**, StabilEasy

preserva molto **più a lungo** i preziosi **benefici nutrizionali** ed esalta il **gusto** e l'**aroma** di ogni componente del chicco. Finalmente puoi offrire ai tuoi clienti tutto il **benessere** del grano e delle sue fibre valorizzando ancor più, con la tua creatività, il gusto di **ogni altro ingrediente** della tua pizza... sei pronto a stupirli?

L'anice stellato

Una spezia antica
preziosa per la nostra
salute.

03

di Giampiero Rorato

L'anice (*Illicum verum*) è il frutto a forma di stella di un piccolo albero sempreverde ed è una delle spezie più antiche, diffusa in molte cucine. Originaria della Cina, dove è ancora attualmente molto usata, soprattutto con la carne, era già conosciuta e utilizzata dai Greci, dagli antichi Egizi e dai Romani per dare gusto alle vivande a base di pollo, maiale, verdure e piccoli biscotti digestivi. Dal Medio Oriente antico si diffuse nel bacino del Mediterraneo e a Venezia - che deteneva fino al 1500 il monopolio delle spezie in Occidente, - e quindi via via in Europa, tanto che nel Medioevo era un ingrediente di numerose ricette in quasi tutti i Paesi mediterranei ed europei.

L'anice ha un gusto tendente al dolce, e l'aroma ricorda quello dei semi di finocchio, con un lieve retrogusto di menta.

Il sapore dell'anice stellato è forte e aspro e il gusto è così persistente da richiedere d'essere usato con moderazione, perché, se in dose eccessiva, a qualcuno potrebbe addirittura risultare nauseante.

Le proprietà dell'anice stellato

Fra le caratteristiche più interessanti di questa spezia ci sono le sue proprietà carminative - cioè la sua capacità di ridurre i gas intestinali - digestive e antinausea. È suggerito anche per stimolare l'appetito negli inappetenti - cioè in coloro che fanno fatica a nutrirsi - e in coloro che stanno riprendendosi dopo una malattia.

Affermano gli studiosi del settore che l'anice stellato aiuta l'attività enzimatica ed è molto utile nell'attività antibiotica e antivirale e per sconfiggere le influenze di stagione.

Le proprietà di questa spezia molto utile alla salute non finiscono qui. È, infatti, un buon diuretico e un buon espettorante, fluidificando il muco e aiutando la sua eliminazione in caso di tosse o bronchite.

L'anice stellato è inoltre un buon diuretico (consigliato quindi a chi soffre di ritenzione idrica) ed espettorante. È in grado quindi di fluidificare il muco e aiutarne l'eliminazione in caso di tosse o bronchite.



In cucina

L'anice stellato, grazie al suo sapore aromatico, è molto usato in cucina soprattutto nella preparazione di liquori e dolci. La spezia la si acquista che è già secca e può essere utilizzata sia intera che macinata. Nella preparazione dei liquori è fondamentale per dare il sapore caratteristico a bevande alcoliche come la sambuca, il pastis, e l'assenzio e, viste le sue proprietà curative, con l'anice stellato è possibile preparare anche delle ottime tisane come quella a base di zenzero, limone, miele e anice stellato.

Tipi di anice

Abbiamo qui presentato l'anice stellato, che i cuochi italiani sanno ben impiegare nel loro lavoro, ma, oltre a questo, ci sono altri due tipi di anice.

C'è l'**anice verde**, la *Pimpinella anisum* è il frutto di un'erba annuale molto coltivata in Occidente e usata in cucina anche per la preparazione di bevande alcoliche come la Sambuca o il Pastis ma soprattutto sono usati i suoi fiori in fitoterapia.

Poi c'è l'**anice pepato** o *pepe di Sichuan Xanthoxylum piperitum*. Questa è una pianta diffusa in Estremo Oriente e fa parte delle rutaceae. È alta circa 60 cm, ha fiori bianco-gialli da cui si usano i semi maturi, freschi o essiccati e ridotti in polvere, e questa polvere dall'aroma di pepe è molto usata nella cucina dell'Estremo Oriente.



In commercio

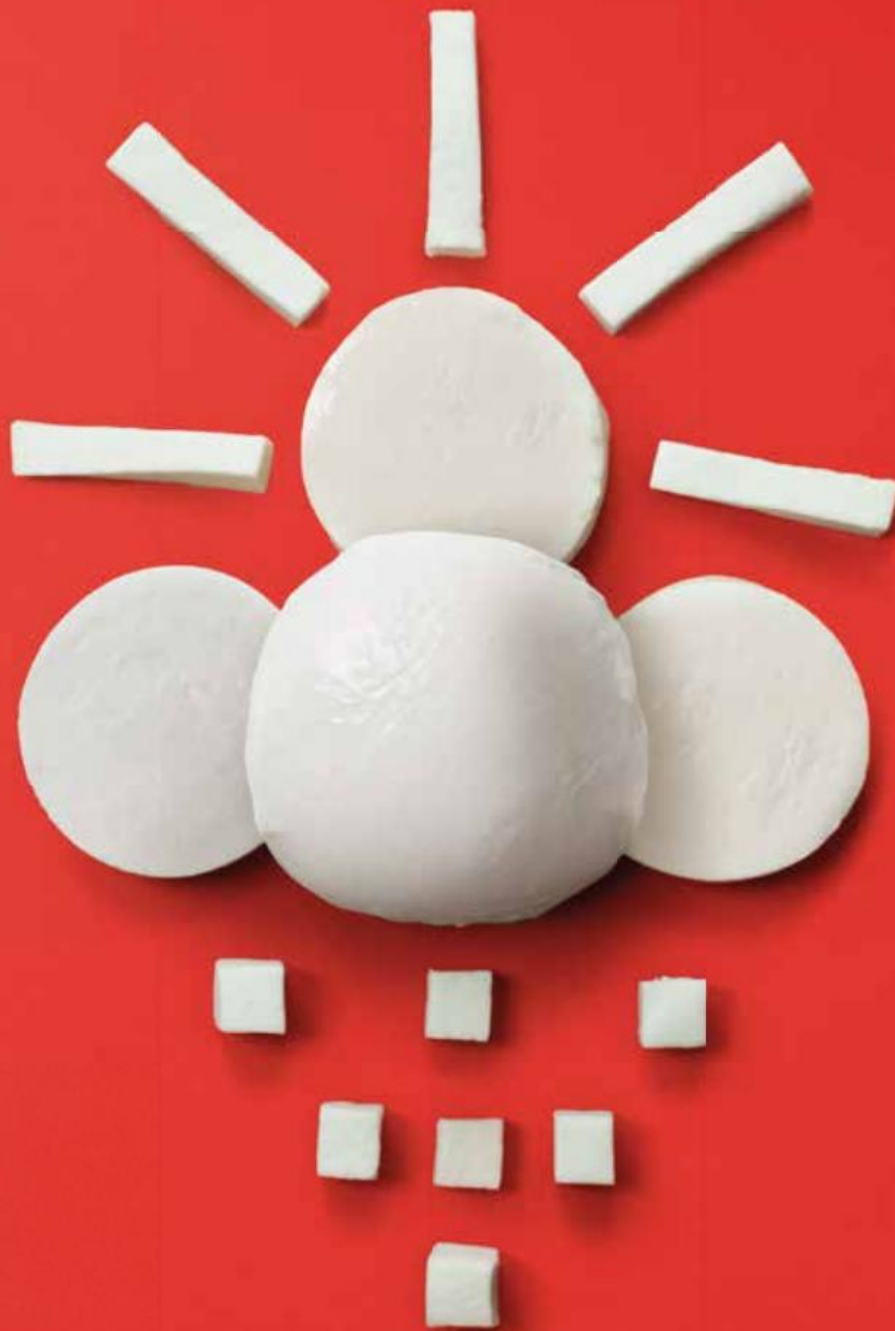
Anche se l'anice stellato è il più conosciuto e il più impiegato in cucina, pasticceria e liquoristica, anche le altre due varietà hanno un loro buon spazio in Occidente ed è possibile trovarle tutte in commercio, soprattutto nei negozi specializzati ormai ovunque diffusi.

Per quanto riguarda l'anice stellato si consiglia di acquistarlo intero, perché, se spezzettato o macinato, il suo olio essenziale si degrada velocemente.

Non ci si deve infine stupire se da un negozio all'altro si possono trovare delle differenze, dovute sia al luogo di produzione come anche al modo di conservazione.

Resta comunque chiaro che l'anice stellato, come l'anice pepato (Pepe di Sichuan), sono spezie non solo molto interessanti, ma anche molto utili e, chi non le conoscesse, conviene che le provi.





NEL QUADRATO.COM



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore.
La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.



OFFICIAL PARTNER
CAMPIONATO
MONDIALE DELLA
PIZZA 2020



PARTNER TECNICO
SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it

LE ERBE IN CUCINA E A TAVOLA

di Virgilio Pronzati

Le erbe o meglio innumerevoli tipi di piante eduli e spontanee, sono conosciute da sempre per le loro proprietà nutrizionali e farmaceutiche. Restando nel campo delle cosiddette erbe eduli e spontanee, i piatti e salse che ne derivano o ne sono caratterizzati, sono moltissimi. In ogni cucina di casa, trattoria e ristorante, le erbe officinali e no, sono usate in tutte le regioni del nostro stivale. Nel passato e non solo, sostituivano le costose spezie, usate dai più abbienti. L'ignoranza di allora (e ancor di oggi) non permetteva di far conoscere le proprietà delle erbe eduli, cioè dalle virtù toniche, digestive, corroboranti e aromatiche. Senza avere la pretesa di un trattato, ecco di ognuna delle principali erbe, fiori e rizomi, il giusto impiego in cucina.

A



ACETOSA: Ideale per minestre, zuppe, creme o passati, frittate.

ACHILLEA MILLEFOLIUM: Per piatti di capretto e agnello in umido, toglie il sentore di selvatico.

AGLIO: Indispensabile per tutte le salse da mortaio, soffritti, frattaglie in umido e al forno, funghi in vari modi.



ALLORO: Ideale per carne all'uccelletto, trippe al verde e accomodate, bianco e nero (interiora e frattaglie di pecora e capra) in umido. L'alloro o lauro, oltre ad attenuare l'odore di animale, stimola la digestione.

ASSENZIO: Per liquori, digestivi e vini aromatizzati.

PIZZA ALLA PALA

Dai professionisti per i professionisti



pallino.it

Selezionata da



Un **gusto antico** adatto ad un consumo moderno.



Produzione
artigianale



Elevata
digeribilità



Qualità
inconfondibile



Facilità d'uso
e versatilità

Disponibile in più formati, la Pizza alla Pala si presenta già stesa, parzialmente cotta e surgelata, pronta per essere farcita ed ultimata in forno.

Per ulteriori informazioni: Pizza New S.p.A.
tel. +39 0421 83148 - info@pizzanew.it



BASILICO: Indispensabile per il Pesto genovese, gradevolissimo nelle insalate, salsa di pomodoro, melanzane alla parmigiana e pizze.

BARDANA: Fa parte del Prebuggiun (un insieme di tredici erbe bollite, tipico della cucina ligure, utilizzato come minestra o come farcitura per la pasta ripiena), ottima nel ripieno dei Pansoti conditi con salsa di noci, minestre e frittate.

BORRAGINE: Nel ripieno di tortelli, nei ravioli di magro e di carne. Sformati e Prebuggiun, frittate, omelette.



CAMOMILLA COMUNE: Infusi e tisane.

CAPPERO: Nella salsa verde, e per pesci e carni.

CARDO: Sformati, bagna cauda, risotti.

CENTAURA: Liquori.

CICERBITA: Nel Prebuggiun e nelle frittate.

CICORIA SELVATICA: Nel Prebuggiun, frittate, insalate.

CRESCIONE: Insalata, Prebuggiun, frittate, minestre.

CROCUS SATIVUS: Risotti, pasta, pane, zuppe di pesce e crostacei, dolci e gelati.



FINOCCHIO SELVATICO: Primi e secondi piatti con sarde e sgombri, pesci, castagne lesse, castagnaccio, pandolce.

GINEPRO: Cacciagione a piccola piuma in umido e al forno.



LAVANDA: (fiori)
Per gelati e bavarese.

DRAGONCELLO: Insalate, salse per carni e pesci.

ERBA CIPOLLINA: Frittate, insalate, minestre. Su primi piatti e secondi di pesce.

ERBA LUIGIA: Liquori e sciroppi.

NUOVO DRAGO SIX

L'EVOLUZIONE DELLA FIAMMA PER LA COTTURA DELLA PIZZA

La ditta Avanzini Bruciatori ha maturato una esperienza unica in quanto sono ormai 60 anni che opera con successo nella progettazione e costruzione dei bruciatori di gas specifici per la cottura del pane e della pizza, tutto ciò ha permesso che potesse nascere la 2ª generazione del famoso DRAGO SIX.



L'ultimo nato della famiglia di bruciatori DRAGO dà la possibilità al maestro pizzaiolo di addomesticare la fiamma con enorme facilità, per ottenere la resa più performante alle caratteristiche di cottura del proprio forno e del proprio impasto; perché tutti gli accorgimenti del DRAGO SIX garantiscono la migliore qualità di cottura fin dalla prima pizza della serata che deve risultare identica all'ultima anche quando non si dà tregua al forno.

Principali caratteristiche tecniche ed uniche del nuovo DRAGO SIX rispetto ai bruciatori attualmente in commercio:

- Permette di raggiungere la temperatura di cottura sia in modo MODULANTE al fine di eliminare l'inerzia termica, che in modo tradizionale.
- Bassa fiamma e alta fiamma COMPLETAMENTE INDIPENDENTI sia come erogazione del gas che taratura della luminosità.
- Permette di variare da 1 a 6 l'altezza di bassa e alta fiamma direttamente dalla centralina di comando, la posizione impostata resta visibile sul display.
- Permette di utilizzare la funzione BOOSTER temporizzata per dare una vampata al forno

prima di infornare, molto indicata per chi fa la pizza napoletana.

- Permette di bloccare il bruciatore in bassa fiamma a prescindere della temperatura impostata per risparmiare gas nei momenti di scarso utilizzo del forno.

- Permette di utilizzare contemporaneamente anche la legna senza subire danni in quanto il DRAGO SIX è posizionato all'interno del piano di cottura, ciò lo rende anche invisibile alla clientela curiosa.



CENTRALINA DI COMANDO



Made in Italy



AVANZINI BRUCIATORI

Via G. Battistini n.11 - 43122 Parma - Italy
Tel. +39 0521 271344 - info@avanzinibruciatori.it

www.avanzinibruciatori.it

M

MAGGIORANA: Cima, ravioli, ortaggi ripieni, lattughe ripiene in brodo, minestre, pasta.

MELISSA: Pesci lessi, a vapore e al forno.



MENTA: Nel capretto in umido, insalate, marò (pestun di fave). Infusi e liquori.

MIRTO: carne bianca, rossa e selvaggina allo spiedo.

N

NEPITELLA: Prebuggiun, insalate, frittate.



ORIGANO: Pizze, carne alla pizzaiola, polpettoni di patate, funghi al verde, zucchini e Melanzane a funghetto. Salmoriglio.

ORTICA: Pasta (all'ortica), ripieni, frittate, minestre, risotti.

R

RAFANO: Salse per carni bollite e alla griglia.

RANUNCOLO: Prebuggiun, insalate, frittate, minestre.

ROSA CANINA: Sciroppi e liquori.

RUTA: Infusi e sciroppo. Nella grappa.

ROSMARINO: Arrostiti di carni bianche e rosse, carne in umido, soffritti, patate al forno.



P

PIMPINELLA: Prebuggiun, insalate, minestre.

PREZZEMOLO: Soffritti, frittate, salse, decorazioni.



S

SALVIA: Impanata e frita, pesci al forno, carni in umido e al forno, primi piatti col burro.

SANTOREGGIA: Pesce in umido e alla griglia.

SAMBUCO: (fiori) frittelle, infusi e liquori. Marmellata (bacche).



T

TARASSACO: Prebuggiun, insalate, frittate, minestre.

TIGLIO: (Fiori) Infusi.

TIMO: Coniglio e pollo in casseruola ed arrosto. Pesce in umido e alla griglia. Salsa di timo.



th

40

Ospitalità Italia

2020

complesso fieristico di Carrara

dal 29 Marzo all'1 Aprile

dalle 9:30 alle 18:30

**Attrezzature e forniture per: Alberghi, Ristoranti, Gelaterie,
Pasticcerie, Panifici, Pizzerie, Arredamento Contract**

In contemporanea con:



Organizzato da:



Tirreno C.T.

Tirreno Trade s.r.l.
Organizzazione fiere

Tel 0585.791770 | Fax 0585.791781
www.tirrenotrade.it | info@tirrenotrade.it

LA BIRRA



La Birra italiana vista dall'estero

di Alfonso Del Forno

L'Italia è un paese strettamente legato al mondo del vino, orgoglio nazionale nel panorama enogastronomico mondiale. Nonostante questo grande legame tradizionale, negli ultimi venti anni è cresciuta tanto la presenza della birra artigianale nel nostro paese, con grandi risultati misurabili non solo nel consumo interno, ma soprattutto all'estero, dove molti dei nostri birrifici hanno avuto successo e raggiunto interessanti quote di mercato. Per avere un riscontro dei successi ottenuti nel mondo, basta scorrere le classifiche dei concorsi internazionali più importanti per verificare la presenza costante degli italiani sul podio dei vincitori. Una testimonianza forte della stima conquistata all'estero da parte delle birre italiane è quella di Eduardo Villegas, sommelier, degustatore di birra, giornalista e fondatore dell'Accademia Messicana di Enogastronomia (AMEG), che ha redatto un documento dal titolo "Manifesto della birra artigianale italiana" che riporto integralmente di seguito:

"La birra è una bevanda che fa compagnia all'essere

umano da migliaia di anni. Attraverso numerosi scambi è diventato il liquido multicolore e pieno d'aromi che oggi tutti noi conosciamo bene. La bellezza più importante di questa bevanda è proprio quella di essere diversa, non solo rispetto alle altre bevande, ma anche tra le sue varie incarnazioni. Ecco che la birra è diventata diversa e anche originale negli Stati Uniti, in Belgio, in Giappone, in Germania, in Inghilterra e senza dubbio in Italia. La ricchezza culturale italiana accanto alla passione gastronomica danno forma alla nuova birra italiana: la birra italiana artigianale. La birra italiana artigianale è il risultato della magia creativa che non si ferma alle frontiere dello stile. Gli stili classici sono solo l'ispirazione per imparare e prendere le basi su cui è stata creata la nuova birra. La diversità della birra italiana è data dall'uso creativo delle spezie, dei fiori, della frutta, delle botti, del miele e di tanti altri ingredienti tipici del luogo dove viene elaborata. Questo bel mosaico, apre infinite possibilità di piacere. La birra italiana deve salvaguardare e proteggere questo inestimabile valore: l'originalità (risultato chiaro della creatività). È proprio la creatività il valore che la rende diversa e



LA BIRRA

unica tra le tante altre scuole di birra (per esempio quelle menzionate sopra). La birra belga si distingue per la sua originalità, lo stesso vale per la birra tedesca, ecc. Ecco perché il birraio italiano deve fomentare l'originalità, non si deve fermare alla quadratura dello stile, deve rompere le catene di ciò che è già stato fatto, e iniziare (o continuare) a creare birre uniche. La buona notizia è che questo cammino è già stato avviato, ma non si deve abbandonare, e nemmeno andare dietro alla ricerca di imitazioni. Non ne vale la pena di diventare una fabbrica nazionale che produce imitazioni di birre straniere. Il

birraio italiano ha la responsabilità di trasmettere quest'idea e passione ai suoi clienti, così che anche i consumatori possano chiudere questo circolo virtuoso. La birra italiana artigianale è una bevanda lontana dello snob, ma vicina alla raffinatezza, alla qualità, alla creatività, all'amicizia, ma soprattutto alla sua terra e alla sua gente. Non è una moda, ma uno stile da vivere. Finalmente dobbiamo essere consapevoli che la scuola italiana della birra è arrivata!"

L'analisi di Villegas sulla birra artigianale è un elogio alla creatività degli italiani ed è sicuramente una delle chiavi di lettura delle produzioni brassicole del nostro paese. Questa caratteristica, però, non deve essere l'alibi per creare birre originali senza concentrarsi sulla qualità produttiva finale. È necessario che la birra legata ai territori e all'estro del birraio rispetti la corretta produzione brassicola. Al momento sono tanti gli esempi virtuosi di questo modo d'intendere la birra, fattore importante per la crescita del movimento italiano della birra artigianale. Cheers!

Illustrazioni di
Antonella Manenti



SMOKI è l'abbattitore di fuliggine originale leader nel mondo, copiato da molti, mai eguagliato.

Per respirare
un futuro migliore.



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America
complying with cULus
standards



Our products comply with
CE standards

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine.
- Aspiratori per alte temperature.
- Servizio di video ispezione canne fumarie.
- Vendita ed installazione canne fumarie.



29 marzo—1 aprile, *Marina di Carrara*

CT TIRRENO TRADE

La 40esima edizione della fiera dedicata ai servizi per l'accoglienza, il foodservice e l'Hotellerie è diventata un punto di

riferimento per tutti gli operatori del settore. Centinaia di espositori, visitatori e professionisti da tutta Italia e non solo per un appuntamento imprescindibile.



14—17 giugno, *Verona*

VINITALY

La più importante manifestazione enologica italiana si presenta alla sua 54esima edizione con un rinnovato impegno nel far conoscere e

apprezzare i vini e le eccellenze del Belpaese e non solo. Dal 1967 Vinitaly è un punto di riferimento imprescindibile per tutti i wine lovers, operatori e buyer di tutto il mondo. Spazio alle eccellenze enogastronomiche all'interno del padiglione Sol&Agrifood, con olio, prodotti per il food service e molto altro ancora.



CIBUS, *Parma*

rinviata a nuova data per info www.cibus.it

Parma è capitale della cultura 2020, ma è anche il punto di riferimento

dell'agroalimentare italiano, con Cibus, il salone internazionale dedicato al food. Lattiero caseario, insaccati e carni, beverage, frozen food, sea food e molto altro ancora, tantissimi appuntamenti e showcooking da non perdere.

FORNI A LEGNA COMBINATI A GAS E PELLET PER PIZZERIE E PANIFICI

*Realizzati a mano
in mattoni refrattari
dal 1977*

Via Francesco Saporì, 30
47923 Corpolò di Rimini (RN)
Tel. +39 0541 750559
Fax +39 0541 750837

www.fornipavesirimini.it
info@fornipavesirimini.it



Costruzione artigianale di forni professionali

Ventidue S.r.l., azienda specializzata nella produzione di tovaglie e tovaglioli monouso per la ristorazione. Tutti i prodotti sono realizzati in "Spunlaid", un non tessuto dotato di resistenza, morbidezza e capacità di assorbimento tali da permettere ai nostri articoli di eguagliare la qualità tessile con il vantaggio e la praticità del monouso. MADE IN ITALY

Spring Collection



L'allegria del colore fiorisce a Tavola,
per una linea che vuole richiamare alla mente la natura e le sue forme per comunicare
armonia e serenità che a vivacizzare qualsiasi ambiente.



STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA

A tavola con gli Etruschi

2° parte

di Stefano Buso

Nell'Italia centrale gli Etruschi furono artefici di una grande civiltà ancor prima che fosse fondata Roma

Appare verosimile che quello in questione fosse uno status alimentare in cui eccellevano zuppe e pappe preparate con ortaggi, tra cui rape, cipolle, cavoli, cicoria o a base di legumi come fave, ceci e piselli, il tutto deliziato da erbe aromatiche e dall'aglio, che oltre a conferire sapore celavano eventuali fetori cagionati dalla mal conservazione delle derrate. Il menu includeva naturalmente i cereali, soprattutto il farro, il miglio e l'orzo, che erano gli ingredienti di brodaglie e sbobbe semiliquide, una sorta di piatto unico corroborante. Per quanto concerne il versante "proteico", quindi la carne e il pesce, sembrerebbe che il consumo non fosse così smodato come, all'opposto, accadeva in altre popolazioni. Le carni comprendevano in primis il maiale, il cinghiale, la capra e l'agnello, più eventuali prodotti della caccia, che in verità era un'attività considerata anzitutto ludica più che finalizzata al sostentamento. Gli ovini erano preziosi non solo per rifocillare lo stomaco, ma anche per la produzione di lana, latte e derivati. Ed eccoci alla

carne rossa, all'odierna "fettina", che non era proprio nella top ten delle portate preferite da questa popolazione, pur tuttavia nelle raffigurazioni mortuarie compaiono scene bucoliche con buoi e vacche. In realtà, i bovini erano necessari per i lavori campestri, quindi metterli in pentola avrebbe fatto lo sgambetto ad ogni attività agricola. Solo gli animali in età avanzata, perciò non più utili alle fatiche venivano macellati e in seguito utilizzati in cucina. Va comunque detto che preservare i bovini lavoratori (detti aratori) era consuetudine delle popolazioni italiche di allora. Relativamente al pesce la maggior parte proveniva dai laghi della zona, come quello di Bracciano, di Bolsena o dal Trasimeno (chiamato Tarsminas), mentre poco era il pescato del non lontano Mar Tirreno, anche perché i litorali erano luoghi dannatamente insicuri. L'uovo - di gallina o di volatili selvatici - faceva parte dell'alimentazione etrusca, poiché resti di ovetti pietrificati sono stati recuperati in alcune necropoli, forse come doni offerti al defunto. Comprovato l'impiego del miele e di una

ragguardevole varietà di formaggi, tra cui il celeberrimo pecorino. Sempre il miele veniva fruito a mo' di dolcificante (assieme ai fichi) - visto che lo zucchero era sconosciuto. La frutta è sempre stata un non plus ultra nell'antichità, un gratificante habitué per il palato e un orpello per abbellire convivio. Tra le tante declinazioni, da annoverare le nocciole, i lamponi, le ghiande, il corniolo, le prugne selvatiche e naturalmente le castagne, che qui erano diffuse all'inverosimile.

Il pane meriterebbe un capitolo a sé, anche perché l'attività di panificazione era importantissima, ma nel concreto, come venivano confezionate le pagnotte? Pare fossero poco lievitate e dopo cottura si presentavano sottili e croccanti. In più, erano prive di sale, proprio come avviene al giorno d'oggi in buona parte dell'Italia Centrale. È chiaro che c'è una sorta di "fil rouge" fra i territori ove dimoravano gli Etruschi e il presente, e il pane insipido ne è la dimostrazione. Dopo i pani tipici c'erano le farinate, le schiacciate e anche le focacce. Il capitolo vino è stimolante e ricco di riscontri.



DI SFONDO
Vaso
Etrusco

La “scarlatta-dorata ambrosia” era immancabile e ogni occasione era buona per berne a garganella. Ancora una volta a darcene dimostrazione sono illustrazioni e disegni, che evidenziano la perpetua presenza del nettare Bacchico, ad esempio, collocato in apposito vasellame preposto alla mescita, o in momenti di spensieratezza dove le coppe levate verso il cielo sono, per l'appunto, colme di vino. Ulteriori indizi sull'importanza vitivinicola giungono da alcune tombe della Toscana, precisamente nella zona del Chianti, dove sono stati rinvenuti semi di vite pietrificati, a conferma quanto gli Etruschi avessero a cuore la coltivazione della vite. Si tratta ovviamente di caute supposizioni, che prendono le mosse in relazione a reperti ritrovati e a ricerche storiche, senza che in merito vi siano certezze. Sempre a tema enologico, abbiamo un autorevole testimone – Publio Virgilio Marone (alias Virgilio), che nelle *Georgiche* (II, 173) ci regala una rappresentazione convincente a proposito di un'Etruria fertile e rigogliosa d'uve, perciò anche di vini – “*salve, magna parens frugum, Saturnia tellus magna virum. At*

quae pinguis humus dulcique uligine laeta hic tibi praevalidas olim muiroque fluenris sufficier Baccho vitis” – “*salve, grande genitrice di messi, terra Saturnia, grande madre di eroi. Ma il suolo grasso e ricco di fecondi umori e il campo coperto d'erba, fertile e ubertoso ti offriranno un giorno viti rigogliose e fluenti di molto Bacco*”. Relativamente ai condimenti a disposizione non stupisce quale fosse quello principalmente utilizzato: il grasso d'elezione era l'olio di oliva, poiché il territorio favoriva la crescita delle piante d'ulivo, che risultavano sparse un po' dappertutto grazie ad un clima, per buona dell'anno, confacente. Singolare che gli Etruschi usassero il “verde fluido” non solo tra i fornelli, ma anche quale propellente per l'illuminazione, o come medicinale sotto forma di unguento. Ma non è finita qui, infatti anfore ritrovate indicano che non solo l'olio di oliva veniva conservato per consumo personale, ma altresì adoperato per commerci e scambi, anche in zone lontane dall'Etruria. Ed eccoci al tema nodale del nostro viaggio nel tempo, le cotture. All'inizio, quando gli Etruschi albergavano in dimore spartane, per cucinare

veniva impiegato un fuoco messo al centro dell'ambiente, che serviva anche per il riscaldamento – visto che gli inverni a ridosso della dorsale appenninica erano rigidi. In questi spazi angusti si espletavano tutte le attività giornaliere, ma i disagi, specie quelli igienici, dovevano essere frequenti. Col passare degli anni, s'iniziarono ad erigere alloggi più comodi provvisti di rudimentali comignoli, per far sì che i fumi innescati dalla combustione fossero liberati all'esterno senza creare disagi. Probabilmente durante questa sorta di “evoluzione abitativa” le cotture si fecero più complesse e saporite, con l'introduzione di ingredienti pregiati. Anche in questo caso si tratta di una mera interpretazione confortata da ciò che è stato possibile ritrovare in più siti dell'Etruria. Fiamme e tizzoni a parte, per darsi da fare attorno ai fornelli servivano giocoforza recipienti, o comunque pignatte, che per quanto rustiche e prive di gincilli dovevano essere idonee allo scopo e, nei limiti del possibile, durevoli. In merito vi è una prova inconfutabile, poiché a Poggio Civitate – area archeologica del

STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA

IN FOTO
affresco di
Ercolano

senese - sono spuntati oggetti che pare avessero un evidente intento culinario. Nella fattispecie, si tratta di coperchi che ricordano la forma di una campana. Ebbene, questi aggeggi venivano messi all'opera per un metodo di cottura che i romani avevano battezzato "sub testu", in definitiva, una cottura al forno ante litteram. Il procedimento era semplice ma efficace. Ogni genere di alimento da cucinare veniva adagiato sotto la "campana" e poi ricoperta di braci ardenti. A seguire, si sviluppava forte calore che lentamente rosolava l'ingrediente in modo omogeneo. Ciò chiarito, scene relative all'uso di cucina sono state rinvenute vicino ad Orvieto, in località Poggio del Roncolo di Settecami, all'interno delle Tombe Golini che risalgono all'incirca al IV secolo a.C. Questi resti funebri furono scoperti dall'archeologo Domenico Golini tra il 1863 ed il 1865. I sepolcri sono affrescati con iconografie (per motivi di preservazione messe al sicuro nel Museo Archeologico Nazionale di Orvieto) che tratteggiano momenti abitudinari della vita di allora, tra cui alcune sequenze di attività domestiche. Ecco allora materializzarsi della zelante servitù intenta a macellare carni grazie ad un'ascia tagliente, altri ancora impegnati nella cottura di cibarie e il resto che dispensa vino contenuto in anfore. Tutti i lavori si svolgono sotto lo sguardo vigile di quella che doveva essere la padrona di casa, o quantomeno colei che supervisionava queste mansioni casalinghe. Da ciò si è intuito che le famiglie agiate avevano chi cuoceva il desinare, mentre i ceti umili, tanto per cambiare, facevano tutto da soli. Da altre rappresentazioni, si sa che un utensile di uso corrente era il mortaio



(mortarium), recipiente in pietra, non eccessivamente profondo, fondamentale per preparare la farinata di cereali che i romani chiamavano "puls". Va da sé che non era l'unica stoviglia circolante. Come constatato dai ritrovamenti archeologici, in auge c'erano orci e pentolame, tuttavia è bene prendere coscienza che si fa riferimento a secoli e secoli avanti Cristo, della vita di una delle civiltà più suggestive della storia ma, ahinoi, ancora avvolta da una fitta cappa di mistero. Meno oscuro è invece il senso intrinseco dei banchetti, poiché oltre a essere eventi di piacere avevano valenza ritual-propiziatoria, in pratica, un tributo alle divinità e al culto dei defunti. Quest'ultimo infinitamente rilevante per gli Etruschi, che credevano alla prosecuzione terrena della vita dopo la morte, ecco perché i sacelli erano decorati con momenti raffiguranti scene di quotidianità.

Da sempre tutto ha un inizio e tosto o tardi una fine. Come accade per altre civiltà anche quella etrusca andò incontro ad un lento ma inesorabile declino. Dopo le numerose tensioni con Roma che di suo era sempre più forte e arrogante, gli abitanti dell'Etruria ne divennero succubi dal punto di vista economico e politico. Un po' alla volta ogni cosa fu travolta dallo strapotere romano, nondimeno, come

era costume dei discendenti di Romolo e Remo, si misero in sac-coccia gli aspetti più vantaggiosi della stirpe assoggettata, persino gli dèi e la mitologia, ad esempio, i "Lari" le divinità protettrici della famiglia, del podere e della casa. Non va però minimizzato il fatto che il popolo etrusco non chinò sempre il capo a Roma, anzi, vi fu una fase durante l'età regia romana (dal 753 a. C. al 509 a. C. circa) che vide ben tre re di discendenza etrusca contendersi lo scettro, i Tarquini (Tarquinio Prisco, Servio Tullio e Tarquinio il Superbo), a prova che, a un certo punto, questo popolo resse il timone del potere e per un buon lasso di tempo, paradossalmente, Roma rimase sotto lo scudo etrusco. Ciò sottolineato, in seguito gli ultimi discendenti degli Etruschi ebbero come contentino la cittadinanza romana e dell'antica civiltà nata verso il tramonto dell'Età del Bronzo rimase il nome Etruria - grazie alla concessione dell'Imperatore Augusto. Gli scavi e le numerose ricerche eseguite in loco hanno solo in parte appagato la curiosità degli studiosi. La speranza è che ancora più risultati e scoperte vengano alla luce, contribuendo così a far chiarezza, con la possibilità di comprendere sino in fondo la saga di queste genti, che secoli prima dell'ascesa di Roma popolarono buona parte dell'Italia antica.



LE NOSTRE FARINE, LA TUA PASSIONE PER LA PIZZA.

Abbiamo dato vita a una gamma completa di farine, miscele e prodotti per pizza di alta qualità, ingredienti eccellenti con cui esprimere la tua personalità.

Scopri la tua farina ideale su le5stagioni.it



Since 1831



LA PASSIONE PER LA PIZZA
Un brand Agugiaro & Figna



I nostri corsi

Per iscrizioni

0421 83 148

info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA

Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO E SEGRETERIA

Cristina Mandolin
Donatella Dorigo
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE SEDE NAZIONALE

⌚ **CORSI BASE IN PARTENZA**

dal 16 al 20 mar.

dal 6 al 10 apr.

dal 6 al 10 mag.

⌚ **CORSI DI SPECIALIZZAZIONE**

- ★ **23 mar. PIZZA IN PALA**
- ★ **24 mar. PIZZA IN TEGLIA**
- ★ **25 mar. PANE IN PIZZERIA**

📞 **info**

0421.83.148



GRAZIANO BERTUZZO MAURO PASINI e ANGELO SILVESTRINI

Lazio

ROMA - Ostia

📞 **info**

06.56.99.232

347.49.68.426



GIANLUCA PROCACCINI

Campania

CAVA DE TIRRENI - Salerno

C/O Mediterranea
Accademia Del Gusto

📞 **info**

339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

CORSI tenuti da **MASTER ISTRUTTORI** con **Percorso Formativo Certificato**

per le date dei corsi visita il nuovo sito www.scuolaitalianapizzaioli.it

TURATE - COMO  info 02.96.48.91.42 340.42.57.917 MARIO SIGNORILE	ASCOLI PICENO  info 333.68.37.562 ADOLFO RASTELLI	CATANIA  info 320.06.06.297 EMANUELE SCIORTINO	ALBEROBELLO - BARI C/O ISTITUTO ECCELSA  info 080.246.1249 ROSA CASULLI
GENOVA  info 329.91.17.077 ROBERTO DE SANTIS	RAVENNA  info 339.18.00.810 LUIGI TIMONCINI	BELLUNO  info 339.33.43.905 LUCA GACCIONE	L'AQUILA  info 339.79.19.152 GIULIANO BUCCI
PERUGIA  info 389.11.95.664 ALESSIO PACIOTTI	RIMINI  info 0541.39.42.31 347.97.19.204 PAOLO ROSSINI	PADOVA C/O SIRMAN  info 0421.83.148 347.68.10.71 FABIO SEBASTIANI	TRIESTE  info 339.73.61.243 MARCO LAVISTA
ALESSANDRIA  info 348.79.51.419 PAOLO ABBIATI	VERONA C/O ZANOLLI  info 347.69.96969 FEDERICO DE SILVESTRI	LA SPEZIA  info 328.31.44.633 RICCARDO LA ROSA	TERAMO  info 339.68.15.179 GIANNI POMPETTI
VERONA <i>Master Istruttori PFC</i>  info 0421.83.148 GIUSEPPE CONTE	c/o Love it  GIORGIO SABBATINI	TRENTO  info 345.91.57.187 ALESSANDRO CIVETTINI	NORMA - LATINA  info 0773.35.46.21 328.66.83.860 FILIPPO MARINI
PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL  info 0421.83.148 SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO	CORSI in altre CITTÀ D'ITALIA  info 0376.655.737 IVAN SANFELICI	SPONSOR TECNICI    	

COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA c/o 	BRESCIA c/o 	PADOVA c/o 	VERONA c/o 	PISTOIA c/o 	FIRENZE Ruggello c/o 	TREVISIO c/o 	ROMA c/o 	MANTOVA c/o 	SALERNO c/o 		
--	---	--	--	---	---	--	---	---	---	---	---

CORSI all'ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.



Francia



PARIGI

GINO JASKULA

☎ info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148



CHAMONIX

VALERIO COMMAZZETTO

☎ info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

Polonia



POZNAN

c/o FORNO ITALIA

☎ info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

Russia



MOSCA

VLADIMIR DAVYDOV

☎ info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru

Canada



TORONTO

REMO TORTOLA

☎ info (0039) 0421.83.148

Usa



SAN FRANCISCO

TONY GEMIGNANI

☎ info (001) 510.786.7885
www.internationalschoolofpizza.com



CHICAGO

LEO SPIZZIRRI

☎ info (001) 630.395.9958
www.pizzaculinaryacademy.com

Belgio



CHARLEROI

FRANCO CASANI

☎ info (00324) 95.27.31.73

Germania



FRANKFURT

c/o LA BOTTEGA TOSCANA

☎ info (0039) 0421.83.148
www.labotteगतoscana.de

Cina

PECHINO
JINAN
SHANGHAILE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

☎ info (0086) 185.1860.5274

Australia



MELBOURNE

MARIANO DE GIACOMI

☎ info (0039) 0421.83.148



PERTH

THEO KALOGERACOS

☎ info (0039) 0421.83.148



MARGARETH RIVER

IVAN ZECCA

☎ info (0039) 0421.83.148

Brasile



CURITIBA

HENRIQUE CAVAZZOTTI

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

☎ info (0055) 41.99.91.89.778

www.le5stagioniacademy.br

www.scuolaitaliana.pizzaioli.com.br

Argentina



BUENOS AIRES

APPYCE

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

☎ info (0054) 4954-0065

javierlabake@escuelaappyce.com.ar

www.escuelaappyce.com.ar

SPITFIRE®

BORN TO BURN



CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation Silver & Gold
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**



KUMA FORNI

La fabbrica dei forni rotanti per pizza

Legna, Gas, Elettrici



Cottura uniforme delle pizze **GARANTITA!**



Disponibili in diversi
colori e materiali

**Piano di cottura a temperatura costante
grazie alle resistenze indipendenti**
Riduzione dei costi di gestione



www.kumaforni.com



+39 045 8753264



info@kumaforni.it



[facebook/kumaforni](https://facebook.com/kumaforni)

Via Monte Corno, 11 - 37057 S.G. Lupatoto (Vr)